



Nutella de Avellanas



Tiempo
70 minutos



Dificultad
Difícil

Ingredientes

1 tza dde
Avellanas Peladas
5 cdas de
Chocolate Amargo en Polvo
1 cda de
Manteca
1 cda de
Extracto de Vainilla
1 tza de
Azúcar
1/3 tza de
Leche
Sal

Receta

Paso 1

Trocea las avellanas, llévalas a tostar al horno a 180° C durante ocho minutos.

Paso 2

Coloca las avellanas tostadas en una procesadora y procésalas hasta que no quede ningún trozo.

Paso 3

Incorpora el azúcar, el cacao amargo en polvo, el extracto de vainilla, la mantequilla, una pizca de sal. Mezcla en la procesadora.

Paso 4

Agrega 1/3 de taza de leche hirviendo. Procesa nuevamente por cinco minutos hasta conseguir una pasta.

Paso 5

Vierte la Nutella casera en un recipiente y lleva a la nevera durante tres horas.
