



NUTELLA MAISON

sans PLV

TEMPS DE PREPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON: 0MIN

INGREDIENTS

30 g de noisettes
entières décortiquées
300 g de chocolat noir
sans PLV
150 g de crème de riz
250 g de lait de chèvre
ou lait végétal

PREPARATION

1. Au robot (thermomix) mixer les noisettes (Vitesse 9 - 20 sec).
2. Racler les parois et ajouter l'huile, la crème, le chocolat et le lait.
3. Programmer 3 min - vitesse 1 - 60°
4. Racler les parois et reprogrammer 30 sec - vitesse 8.
5. réserver au frais, minimum 2 heures avant de déguster.

NOTES

Idéal pour vos tartines, et dans un roulé.