



Cremata di Nocciole al Cacao

Kakaolu Fındık Kreması



1,5 bicchierini di nocciole
125 gr. di burro
1 cucchiaio di cacao
1 cucchiaaino di zucchero a velo
1 bustina di vaniglia

- # Le nocciole si pesta finchè arriva coerenza di farina.
- # Poi zucchero a velo e burro si iscelano bene.
- # Sopra si aggiunge le nocciole e si miscelano di nuovo.
- # Dopo che sono aggiunti vaniglia e cacao si miscela con il cucchiaio per 15 minuti.
- # Dopo che miscelata bene tutti i materiali vuoldire che va bene cremata di nocciola.
- # Questa miscelata si mette in un vaso coperto. Si conserva nel grado di camera.
- # Il momento di servirsi si mette sopra dei fettati di pane.

Nota: Le nocciole si fanno passarsi dal robot e così diventano come farina. Pero nel momneto di miscelarsi tutti imateriali deve miscelarsi con cucchiaio.