



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Ка́као́вый Кре́м с Фундуком

Kakaolu Fındık Kreması



1 стакан фундука
125гр. слив.масла
1 стол.ложка какао
Пол стакана сахарной пудры
1 пакетик ванилина

- # Фундук измельчить в блендере.
- # Талое слив.масло и сахарн.пудру хорошо перемешать.
- # Высыпать измельч.фундук, помешать.
- # Добавить какао и ванилин, взбивать ложкой в течении 15 минут.
- # Продолжать мешать до получения однородной массы.
- # Крем переложить в банку, закрыть крышкой. Хранить при комнатной температуре длительный период.
- # Намазать на тонкие кусочки хлеба и подавать к столу.

Фундук можно измельчить в блендере, но продукты лучше мешать ложкой.