

Nutella casera



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 10min , Número de porciones: **3**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/nutella-casera>

Preparación

Procesar las avellanas en un procesador de alimentos hasta formar una pasta gruesa. Agregar los ingredientes restantes, excepto el agua y seguir procesando hasta que la mezcla se torne un poco suave. Agregue muy lentamente el agua hasta lograr una consistencia suave y emulsionada, teniendo en cuenta que es posible que no use todo el agua, o puede ser que necesite un poco más. Coloque la preparación en un recipiente y enfriar en la heladera. Tiene una duración de una semana.



Ingredientes

- 2 taza/s Avellanas
- 1/2 taza/s Miel
- 1/4 taza/s Aceite vegetal
- 1/4 taza/s Cacao en polvo
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1/4 taza/s Agua fría

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Económico, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Postre, Dulces