



## Crema di nocciole vegetale – “Nutella”



### *Ingredienti*

Noccioline sgusciate tostate	100 gr
Zucchero di canna integrale	100 gr (oppure 80 gr)
Cioccolato extrafondente	100 gr
Cacao amaro in polvere	10 gr
Latte di soia (o altro latte vegetale)	120 ml
Sale integrale grosso	1 pizzico
Olio di semi di soia/girasole	2 cucchiaini (oppure 1)
Vaniglia	1 baccello

### *Procedimento*

Frullare finemente le nocciole fino a polverizzarle, aggiungere e frullare lo zucchero, aggiungere e frullare il cioccolato fondente sminuzzato, infine unire e frullare il cacao in polvere.

Risulterà un composto piuttosto appiccicoso.

Stemperare in un pentolino il latte di soia ed il sale a fiamma moderata, unire la pasta di nocciole, il baccello di vaniglia e mescolare sino ad amalgamare bene il tutto, aggiungere 2 cucchiaini di olio, mescolare bene, sfiorare l'ebollizione e spegnere il fuoco.

Risulterà una crema piuttosto liquida, che si solidificherà dopo qualche ora di raffreddamento.

Versare il composto in un vasetto di vetro sterilizzato e far raffreddare in frigo.

### *Consigli*

Chi non gradisce il sapore amaro del cioccolato fondente può sostituirlo con cioccolato al latte.

Per un prodotto ancora più “home-made” utilizzare cioccolato fondente fatto in casa.

La crema si conserva a lungo in frigo, ma il consumo sarà sicuramente più veloce del periodo di conservazione.