



Come, quando, vuoi.



Ricetta con Toastis Dailybread

Crema di nocciole fatta in casa

Ingredienti

- 4 Toastis
- 300 gr Nocciole
- 160 gr Cioccolato fondente (almeno al 70%)
- 160 ml Latte

Preparazione

Per prima cosa tosta le nocciole in una padella antiaderente in forno per 180°. Dopodiché spellale e frullale fino ad ottenere una pasta bella compatta. Nel frattempo scogli a bagnomaria il cioccolato fondente.

Dopodiché scalda leggermente il latte ed uniscilo al cioccolato fondente e alla pasta di nocciole. Mescola il composto energicamente (puoi aiutarti anche con una frusta) fino a quando gli ingredienti non saranno perfettamente amalgamati.

Infine, scalda le fette di Toastis di DailyBread nel tostapane per 2 minuti e spalmaci sopra la tua crema di nocciole fatta in casa.

ps. La crema di nocciole può essere conservata in frigorifero per 5 giorni al massimo.