

Nutella egyszerűen - Thermomix recept



Hozzávalók:

10 dkg törökmogyoró, 7 dkg 60% kakaótartalmú étcsokoládé, 13 dkg cukrozott sűrített tej, 7 dkg vaj

1. A mogyorót egy serpenyőben, nem túl erős tűzön rázogatva addig pirítjuk, míg szép aranybarna lesz. Ezt úgy látjuk, hogy a rázogatás közben kezd lejönni róla a vékony barna héja. Ha kész, papírtörlőre borítjuk, a maradék vékony héjat ledörzsöljük róla. Ezután a Thermomix keverőedényébe szórjuk, és 10-es fokozaton 15 másodperc alatt megőröljük.
2. Hozzáadjuk a nagyobb darabokra tördelt csokoládét, 10-es fokozaton újabb 10 másodperc alatt ezt is megőröljük.
3. Hozzáadjuk a sűrített tejet meg a vaját, és 60 °C-on, 2-es fokozaton 5 percig főzzük. Amikor kész, 10-es fokozaton 5 másodpercig keverjük, így szép sima krém lesz belőle. Kisebb üvegekbe vagy üres margarinós dobozokba töltve már tehetjük is a hűtőbe.

6 főre

Elkészítési idő: 25 perc

Egy adag: 328 kcal • fehérje: 5,2 gramm • zsír: 24,8 gramm • szénhidrát: 20,6 gramm • rost: 1,3 gramm • koleszterin: 33 milligramm