

# Crema alle nocciole

- 100g cioccolato fondente > 50%
- 100g latte di soia vanigliato
- 70g olio di semi di girasole
- 60g nocciole tostate
- 50g zucchero di canna
- 50g cioccolato bianco
- 10g cacao amaro
- polverizzare zucchero e nocciole velocità turbo x 20 secondi
- aggiungere il cioccolato fondente e quello bianco e polverizzare velocità turbo x 20 secondi
- aggiungere latte di soia, olio di girasole e cacao amaro
- cuocere per 6 minuti a 50°C a velocità 4

Mettere in vasetti e conservare in frigorifero

From:

<https://wiki.csgalileo.org/> - **Galileo Labs**

Permanent link:

<https://wiki.csgalileo.org/madmax/cremanocciole>

Last update: **2017/11/12 16:21**

