



CREMA DI NOCCIOLE

Ingredienti:

- 150 g di nocciole tostate
- 200 g di cioccolato fondente al 70%
- 10 g di Dietor Cuor di Stevia
- 150 ml di latte di nocciole
- 50 g di olio di riso

Procedimento:

Versare le nocciole e la stevia in un mixer e frullate finché non otterrete una polvere molto fine.

Tagliate il cioccolato in modo grossolano e mettetelo in un ciotola, poi scaldate il latte di nocciole, versatelo sopra, e mescolate bene fino a far sciogliere completamente il cioccolato.

Unite anche le nocciole con la stevia e frullate ancora: dovete ottenere un composto liscio e cremoso.

Lasciate raffreddare e infine incorporate anche l'olio di riso.

Versate la crema nei vasetti e conservatela in frigo: si mantiene fino a 10 giorni.