

---

## crema al cioccolato tipo nutella

Posted by Elizabeth - 2007/11/21 14:50

---

Da spalmare sul pane oppure da usare come base per la preparazione di una tazza di cioccolata bollente!! Sarà sufficiente diluirne due cucchiari con latte bollente.

Per una crema più delicata, aggiungete una bustina di vanillina.

100g cacao amaro in polvere, 500g zucchero semolato, mezzo litro panna liquida freschissima da montare.

Setacciate il cacao per eliminare i grumi raccogliendo la polvere direttamente in una pirofila per microonde. Aggiungete lo zucchero e mescolate i due ingredienti.

Unite mezzo litro di acqua bollente, mescolate per sciogliere bene gli ingredienti e mettete in forno a 750 watt per 7 minuti.

Interrompete almeno tre volte per mescolare.

Togliete dal forno, fate intiepidire e poi mettete a raffreddare nel frigorifero per circa un'ora.

Allo scadere del tempo montate la panna e incorporatela alla crema di cioccolato, aggiungendola a cucchiari e lavorando con delicatezza.

Versate la crema in un barattolo di vetro, chiudete col tappo ermetico e riponetelo in frigo.

Consumate entro un mese.:P :P

P.S. Io ne faccio dei vasetti piccoli e li congelo!!!

Può servire anche per una farcitura di torta...;)

---

## Re:crema al cioccolato tipo nutella

Posted by Grazia1975 - 2007/11/21 15:01

---

:ohmy: :sick: :sick:

accidenti....deve essere buonissima!!! peccato che la panna vada montata perchè altrimenti avrei usato quella di soia per farla!!(non posso consumare panna in casa...)

complimenti!!!!!!!!!!!!

Grazia

---

## Re:crema al cioccolato tipo nutella

Posted by Elizabeth - 2007/11/21 15:11

---

Non potresti usare la panna liquida senza montarla e unire al composto due albumi montati a neve????:unsure:  
Penso che potresti rimediare così...ma sentiamo anche il parere di qualcun altro...;)

---