



Cremă de ciocolată și alune

Dificultate ușor

Timp de preparare 10 min.

Timp total 45 min.

Mărime porție 1 borcan

Ingrediente

- 60 g alune de pădure, decojite sau nedecojite
- alune de pădure, decojite sau nedecojite
- 60 g zahăr
- 1 linguriță zahăr vanilat făcut în casă (vezi recomandarea)
- 10 - 20 g cacao pudră
- 90 g lapte
- 170 g ciocolată cu lapte, tăiată bucăți
- 60 g ulei de arahide (opțional)
sau 60 g ulei de floarea soarelui (opțional)

Valori nutritive per 1 borcan

Calorii 9214 kJ / 2201 kcal

Proteine 32 g

Carbohidrați 167 g

Grăsimi 158 g

Fibre 10.9 g

Preparare

1. Preîncălziți cuptorul la 160°C. Prăjiți alunele într-o tavă timp de 10 minute și lăsați-le puțin să se răcească.
2. Puneți zahărul și zahărul vanilat în bol și măcinați **20 sec./viteza 10**.
3. Adăugați alunele prăjite și pudra de cacao și măcinați **20 sec./viteza 10**. Curățați pereții bolului cu spatula.
4. Adăugați laptele și cu coșul de înăbușire pe capac, în locul paharului de măsurare, încălziți **4 min./100°C/viteza 4**, apoi pasați **2 min./viteza 10**. Curățați pereții bolului cu spatula.
5. Adăugați ciocolata cu lapte și uleiul de arahide și topiți **3 min./50°C/viteza 3**.
6. Transferați într-un borcan sterilizat și închis ermetic. Lăsați crema să se răcească, apoi serviți sau păstrați-o în frigider.

Obiecte utile

cuptor, tavă de copt, borcan închis ermetic (cca. 450 g)

Recomandări & Sfaturi utile

- - Înlocuiți zahărul vanilat cu ½ linguriță extract natural de vanilie, adăugându-l în etapa 5.
 - Puteți păstra crema de ciocolată și alune în frigider timp de câteva săptămâni, iar la temperatura camerei câteva zile.
- - Înlocuiți o parte din ciocolata cu lapte cu ciocolată amăruie, după preferință.
 - Pentru o cremă cu aromă mai intensă, puteți omite uleiul de arahide, în schimb textura nu va mai fi la fel de fină și catifelată