

RECETTE

Nutella maison



Préparation : **10 minutes**

Temps de cuisson : **15 minutes**

Pour : **1 pot**

Astuces

Tu peux conserver cette pâte à tartiner, dans un pot hermétique, jusqu'à 3 semaines à température ambiante !

Ingrédients

- 160g de noisettes
- 40g de d'amandes
- 150g de chocolat
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Préchauffe ton four à 150°.
2. Commence par torréfier les noisettes et les amandes : dépose-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfourne-les pendant 15 minutes.
3. Monde ensuite tes noisettes en les frottant entre-elles dans la paume de la main afin d'enlever la peau pour retirer l'amertume des noisettes.
4. Ajoute ensuite les noisettes, les amandes, la pincée de sel et mixe le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène.
5. Fais fondre le chocolat au micro-ondes ou bain marie et laisse-le refroidir un peu.
6. Ajoute le chocolat fondu dans le mixeur et mixe quelques minutes.
7. Verse la pâte à tartiner dans un pot de conservation .



RECETTE BY L'ATELIER DE ROXANE !

www.latelierderoxane.com