Nutella ela, ela, eh, eh.

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Hada De Azucar

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Es que la hice con la canción de Rihanna de fondo.
http://www.youtube.com/watch?v=_iQRXuAo6Eg

Ingredientes para 10 personas :

- 100 g. de Chocolate negro
- 150 g. de Chocolate con leche
- 200 ml. de Leche condensada
- 300 g. de Avellanas tostadas
- 1 cucharada de Esencia de vainilla

Preparación:

Paso 1

Pasamos las avellanas (sin piel) a una picadora, de la típica que viene con la batidora y que todos tenemos en casa. Picamos las avellanas durante unos 5 minutos, para que la avellana suelte el aceite y se haga una pasta. Troceamos los dos tipos de chocolate. Calentamos al baño María a fuego lento, casi tibio, sin dejar de remover con las varillas hasta que obtengamos una crema homogénea y suave. Retiramos del fuego y dejamos que se temple. Añadimos la leche condensada y la cucharada de esencia de vainilla. Removemos hasta que tengamos una crema homogénea y añadimos la pasta de avellana, le damos unos toques de picadora para mezclar bien toda la crema hasta que veamos que esta completamente integrada. Rellenamos unos botes de cristal y dejamos enfriar en la nevera.