

Nutella ela, ela, eh, eh.



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Agarimo



**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](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.