

# Pasta na chleba s lískovšmi o ížky (ve stylu El Mordjene nebo Nocciolata bianca)

## Ingrédients

- 250g prašenšch lískovšch o ech ŷa oloupanšch, pokud chcete sv tlejší barvu)
- 175g mou kového cukru
- 65g odtu n ného mléka v prážku
- 35g slune nicového oleje
- 40g kakaového másla

## Préparation

1. Pokud jste v posledních tšdnech byli na internetu, zejména na Instagramu nebo TikToku, ur it ŷste si nemohli nevžimnout rozruchu kolem této alšírské o echové pomazánky El Mordjene (která pršŷp ipomíná nápl ŷKinder Bueno)!
2. Nem la jsem p ílešitost ji ochutnat, ale jako velká milovnice italské Nocciolata bianca jsem si ekla, Še je to p ílešitost nabídnout vám svou verzi, o n co více koncentrovanou na o echy a stejn ýdobrou!
3. Pro tento recept jsem se ídila seznamem ingrediencí Nocciolaty a mírn ýpravila pom ry.
4. Samoz ejm , kone ná textura važí pomazánky závisí na vškonu važeho mixéru, ale a ýšŷje hladká nebo s n kolika malšmi kousky o ech , garantuji vám chutné snídan ýa sva iny!
5. Ingredience : Poušila jsem vanilku v prážku Norohy od Valrhona: kód ILETAITUNGATEAU pro 20% slevu na celšýweb (partnerskšýodkaz).
6. as p ípravy : podle vškonu važeho mixéru Na p íblišn ýpomazánky : Ingredience : prašenšch lískovšch o ech ŷa oloupanšch, pokud chcete sv tlejší barvu) mou kového cukru odtu n ného mléka v prážku slune nicového oleje kakaového másla petka vanilky v prážku Recept : Pokud važe lískové o echy nejsou prašené, dejte je do trouby na 150°C na plech na 15 minut, poté je nechte vychladnout a t ete je, abyste odstranili slupku.
7. Poté je mixujte, dokud nezískáte hladkou a trochu tekutou pastu.
8. P idejte mou kovšýcukr a vanilku, znovu mixujte.
9. Poté p idejte slune nicovšýolej a mléko v prážku, mixujte, a nakonec p idejte rozpužt né kakaové máslo.
10. Poté p ejd te k temperaturi pomazánky, abyste získali dob e krémovou sm s: na vodní lázni rozpust te pomazánku, aby dosáhla 45-50°C.
11. Nechte ji vychladnout na studené vodní lázni tentokrát na 27°C, poté ji znovu zah ejte na 29°C.
12. Nalijte pomazánku do sklenice a dejte ji do lednice, aby zkrystalizovala (bez ví ka, aby se zabránilo kondenzaci).
13. Po n kolika hodinách bude pomazánka p ípravena k ochutnání!
14. M Šete ji uchovávat p í pokojové teplot ýnebo v lednici podle textury, kterou preferujete, ale v tomto druhém p ípad ýdoporu ují ji vyndat 15 ašŷ30 minut p ed tím, nežšji ji vychutnáte!