

Lazura pasto kun aveloj (stilo El Mordjene a Nocciolata bianca)

Ingrédients

- 250g da rostitaj aveloj (kaj sen eligitaj, se vi volas pli helan koloron)
- 175g da sukerpulvoro
- 65g da senkremigita lakto en pulvoro
- 35g da sunflora oleo
- 40g da kaka butero

Préparation

1. Se vi estis enreta i-lastajn semajnojn, precipe sur Instagram a TikTok, vi certe ne maltrafis la furoron de i tiu al eria avelspasta o (sen kakao) El Mordjene (kiu ajne similas la internon de Kinder Bueno)!
2. Mi ne havis la ancon gustumi in, sed kiel granda atanto de la itala Nocciolata bianca, mi pensis, ke estas la ta ga momento proponi al vi mian version, iom pli koncentrita je aveloj kaj same bongusta!
3. Por i tiu recepto, mi sekvis la liston de ingrediencoj de la Nocciolata, iom modifante la proporciojn.
4. Kompreneble, la fina teksturo de via avelspasta o dependos de la potenco de via roboto, sed u glata a kun kelkaj etaj grajnoj de aveloj, mi garantias al vi bongustajn matenman ojn kaj la gustajn tagman ojn!
5. Ingrediencoj: Mi uzis la vanilan pulvoron Norohy de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato en la tuta retejo (afiliita).
6. Preparotempo: la la potenco de via miksilo Por irka de avelspasta o: Ingrediencoj: da rostitaj aveloj (kaj sen eligitaj, se vi volas pli helan koloron) da sukerpulvoro da senkremigita lakto en pulvoro da sunflora oleo da kaka butero Pin a o da vanila pulvoro Recepto: Se viaj aveloj ne estas rostitaj, metu ilin en la fornon je 150°C sur pleto dum 15 minutoj, poste lasu ilin malvarmi i kaj frotu ilin por forigi la ha ton.
7. Poste, miksu ilin is vi akiras glatan kaj iom likvan paston.
8. Aldonu la sukerpulvoron kaj la vanilon, miksu denove.
9. Poste aldonu la oleon de sunfloro kaj la lakton en pulvoro, miksu, kaj finfine aldonu la fanditan kakaobuteron.
10. Poste, iru al la temperado de la avelspasta o por havi bone glatan miksa on: super banmario, fandu la avelspasta on por atingi 45-50°C.
11. Malvarmigu in sur malvarma banmario i-foje je 27°C, poste revenu al 29°C.
12. Ver u la avelspasta on en poton kaj metu in en la fridujo por ke i kristali u (sen kovrilo por eviti kondenson).
13. Post kelkaj horoj, la avelspasta o estos preta por esti gustumita!
14. Vi povas konservi in e ambra temperaturo a en la fridujo la la teksturo, kiun vi preferas, sed mi konsilas en i tiu lasta kazo elpreni in 15 is 30 minutojn anta ol ui in!