

okolada kaj avelnuka disvastiga pasto

Ingrédients

- 250g da aveloj
- 75g da glacia sukero
- 150g da laktaokolado je minimumo 40% kakao
- 75g da avela oleo (aŭ ne trala oleo kiel sunfloro aŭ vinbersemo)
- 1 kulereto da florsalo

Préparation

1. Morgaŭ estas la Kandelfesto, kaj se estas recepto por krepajoj de longa tempo en mia blogo, mi ankoraŭ ne publikigis spanda on!
2. Do mi preparis ĉi tiunokolado-nukspandan spanda on kun Piemontaj aveloj, Bahiné-laktaokolado de Valrhona je 46% (por eviti tro dolan efekton), glacia sukero, florsalo kaj fine avela oleo por la teksturo kaj gusto.
3. Resume, 5 ingredientoj por plezurigi viajn krepajn havigojn morgaŭ.
4. Roastu la avelojn dum 15 ĝis 20 minutoj en la forno antaŭ varmigita je 150°C, poste lasu ilin malvarmi.
5. Miksi ilin kun la glacia sukero ĉi glata pasto formas.
6. Poste aldonu la antaŭe fanditanokoladon kaj miksi denove.
7. Fine, veru malrapide (kiel por majonazo) la avelan oleon miksanter sendepende por emulsigi la miksa on.
8. Se vi deziras, vi povas aldoni tiam avelpecetojn, krepaj dentelokestojn aŭ krispajn perlojn por havi spanda on kun pli da teksturo.
9. Inkludu la florsalon, poste veru la spanda on en glasujon.
10. Lasu ĝin firmigi kelkajn horojn ĉe ambra temperaturo (aŭ en la fridujo se vi rapidas), poste ĉuu!