

Crema spalmabile al cioccolato e nocciole

Ingrédients

- 250g di nocciole
- 75g di zucchero a velo
- 150g di cioccolato al latte con almeno il 40% di cacao
- 75g di olio di nocciole (o olio neutro tipo girasole o vinaccioli)
- 1 cucchiaino di fior di sale

Préparation

1. Domani è la Candelora, e se c'è una ricetta di crêpes già da tempo sul mio blog, non avevo ancora pubblicato una crema spalmabile!
2. Ho quindi realizzato questa crema al cioccolato e nocciole con nocciole del Piemonte, cioccolato al latte Bahiné 46% di Valrhona (per evitare un effetto troppo dolce), zucchero a velo, fior di sale e infine olio di nocciole per la consistenza e il gusto.
3. Insomma, 5 ingredienti per guarnire le vostre crêpes nel miglior modo possibile domani.
4. Tostate le nocciole per 15 a 20 minuti nel forno preriscaldato a 150°C, quindi lasciatele raffreddare.
5. Frullatele con lo zucchero a velo fino ad ottenere una pasta ben liscia.
6. Successivamente, aggiungete il cioccolato precedentemente fuso e frullate ancora.
7. Infine, versate poco alla volta (come per una maionese) l'olio di nocciole continuando a frullare per emulsionare il composto.
8. Se lo desiderate, potete aggiungere a questo punto pezzi di nocciole, briciole di crêpes dentelles o perle croccanti per avere una crema spalmabile con più consistenza.
9. Incorporate il fior di sale, quindi versate la crema spalmabile in un barattolo.
10. Lasciatela rassodare alcune ore a temperatura ambiente (oppure in frigo se avete fretta), poi deliziatevi!