

Hasselnøttpålegg (à la El Mordjene eller Nocciolata bianca)

Ingrédients

- 250 g ristede hasselnøtter (skreltes, hvis du vil ha en lysere farge)
- 175 g melis
- 65 g skummet melkepulver
- 35 g solsikkeolje
- 40 g kakaosmør

Préparation

1. Hvis du har vært på internett de siste ukene, spesielt på Instagram eller Tiktok, har du ikke kunnet unngå å se den virale spredbare hasselnøttpastaen (uten kakao) fra Algerie, El Mordjene (som visstnok ligner innsiden av Kinder Bueno)!
2. Jeg har ikke hatt muligheten til å smake den, men som en stor fan av den italienske Nocciolata bianca, tenkte jeg at det var en perfekt mulighet til å tilby dere min versjon, litt mer konsentrert med hasselnøtter og like god!
3. For denne oppskriften fulgte jeg ingredienslisten til Nocciolata, men endret litt på proporsjonene.
4. Selvfølgelig vil den endelige teksturen av den spredbare pastaen din avhenge av kraften til roboten din, men enten den er glatt eller med noen små hasselnøttbiter, garanterer jeg deilige frokoster og snacks!
5. Ingredienser: Jeg brukte vaniljepulver fra Norohy av Valrhona: bruk koden ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (affiliert).
6. Hvis hasselnøttene dine ikke er ristede, legg dem i ovnen på 150°C i 15 minutter, la dem deretter avkjøles og gni dem for å fjerne skallet.
7. Deretter, miks dem til du får en glatt og litt flytende pasta.
8. Tilsett melisen og vaniljen, miks igjen.
9. Deretter tilsett solsikkeoljen og tørrmelk, miks, og til slutt tilsett det smeltede kakaosmøret.
10. Deretter går du videre til tempereringen av det spredbare pålegget for å få en fin kremet blanding: Smelt det spredbare pålegget over et vannbad for å nå 45-50°C.
11. Avkjøl det over et kaldt vannbad denne gangen til 27°C, og la det deretter stige til 29°C.
12. Hell den spredbare pastaen i en krukke, og sett den deretter i kjøleskapet for at den skal stivne (uten lokk for å unngå kondens).
13. Etter noen timer vil den spredbare pastaen være klar til å nytes!
14. Du kan oppbevare den ved romtemperatur eller i kjøleskapet, avhengig av hvilken tekstur du foretrekker, men jeg anbefaler i sistnevnte tilfelle å ta den ut 15 til 30 minutter før du skal nyte den!