

# Krem do smarowania z czekolady i orzechów laskowych

## Ingrédients

- 250g orzechów laskowych
- 75g cukru pudru
- 150g mlecznej czekolady z co najmniej 40% kakao
- 75g oleju z orzechów laskowych (lub neutralny olej typu sonecznikowy lub z pestek winogron)
- 1 łyeczka kwiatu soli

## Préparation

1. Jutro słońce wieczki, a jeżeli od dawna na moim blogu jest przepis na naleśniki, to jeszcze nie opublikowałam przepisu na smarowidło!
2. Zatem przygotowałam to czekoladowo-orzechowe smarowidło z orzechami laskowymi z Piemontu, mleczną czekoladą Bahinè 46% z Valrhony (aby uniknąć zbyt słodkiego efektu), cukrem pudrem, kwiatem soli i wreszcie olejem z orzechów laskowych dla tekstury i smaku.
3. Krótko mówiąc, 5 składników, aby najlepiej uzupełnić swoje naleśniki jutro.
4. Wiadczynamy, wycignij swój mikser i wkrótce będziesz się delektować! Czas przygotowania: 30 do 40 minut w zależności od robota + kilka godzin odpoczynku! Dla ciebie składniki: orzechów laskowych cukru pudru mlecznej czekolady z co najmniej 40% kakao oleju z orzechów laskowych (lub neutralny olej typu sonecznikowy lub z pestek winogron) 1 łyeczka kwiatu soli Przepis: Praż orzechy laskowe przez 15 do 20 minut w piekarniku rozgrzanym do 150°C, a następnie pozostaw do ostygnięcia.
5. Zblenduj je z cukrem pudrem do uzyskania gładkiej pasty.
6. Następnie dodaj wcześniej stopioną czekoladę i ponownie zblenduj.
7. Na koniec, stopniowo wlewaj (jak do majonezu) olej z orzechów laskowych, blenderuj ciągle, aby zemułować mieszankę.
8. Jeżeli chcesz, możesz w tym momencie dodać kawałek orzechów, pokruszonego naleśnika dentelle lub chrupki ciasta, aby uzyskać smarowidło o większej teksturze.
9. Dodaj kwiat soli, a następnie przelej smarowidło do słoika.
10. Pozwól mu stwardnieć kilka godzin w temperaturze pokojowej (lub w lodówce, jeżeli się śpieszysz), a potem ciesz się!