

# Pasta de avelã para barrar (tipo El Mordjene ou Nocciolata bianca)

## Ingrédients

- 250g de avelãs torradas (e descascadas, se você quiser uma cor mais clara)
- 175g de açúcar de confeitiro
- 65g de leite em pó desnatado
- 35g de óleo de girassol
- 40g de manteiga de cacau

## Préparation

1. Se você esteve na internet nas últimas semanas, especialmente no Instagram ou TikTok, não pode ter perdido o burburinho sobre essa pasta de avelã (sem cacau) argelina El Mordjene (que supostamente se parece com o interior do Kinder Bueno)!
2. Eu não tive a oportunidade de experimentá-la, mas sendo uma grande fã da Nocciolata bianca, sua equivalente italiana, pensei que seria uma oportunidade de oferecer a vocês minha versão, um pouco mais concentrada em avelãs e igualmente deliciosa!
3. Para esta receita, segui a lista de ingredientes da Nocciolata, modificando um pouco as proporções.
4. Claro, a textura final da sua pasta dependerá da potência do seu processador, mas seja ela bem lisa ou com alguns pequenos grãos de avelã, garanto que terá cafés da manhã e lanches muito saborosos!
5. Ingredientes: Usei a baunilha em pó Norohy da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
6. Tempo de preparação: dependendo da potência do seu liquidificador Para cerca de de pasta: Ingredientes: de avelãs torradas (e descascadas, se você quiser uma cor mais clara) de açúcar de confeitiro de leite em pó desnatado de óleo de girassol de manteiga de cacau Uma pitada de baunilha em pó Receita: Se as suas avelãs não estiverem torradas, coloque-as no forno a 150°C em uma assadeira por 15 minutos, depois deixe esfriar e esfregue-as para remover a pele.
7. Em seguida, triture-as até obter uma pasta lisa e um pouco líquida.
8. Adicione o açúcar de confeitiro e a baunilha, triture novamente.
9. Em seguida, incorpore o óleo de girassol e o leite em pó, triture, e por fim adicione a manteiga de cacau derretida.
10. Depois, passe para a temperagem da pasta para ter uma mistura bem suave: em banho-maria, derreta a pasta até atingir 45-50°C.
11. Deixe esfriar em banho-maria frio desta vez a 27°C, e depois aqueça novamente a 29°C.
12. Despeje a pasta em um pote e coloque-o na geladeira para cristalizar (sem tampa para evitar a condensação).
13. Após algumas horas, a pasta estará pronta para ser degustada!
14. Você pode armazená-la à temperatura ambiente ou na geladeira dependendo da textura que preferir, mas recomendo, neste último caso, retirá-la de 15 a 30 minutos antes de se deliciar!