

Choklad- och hasselnötsspread

Ingrédients

- 250g hasselnötter
- 75g florsocker
- 150g mjölkchoklad med minst 40% kakao
- 75g hasselnötsolja (eller neutral olja som solros eller vindruvskärna)
- 1 tesked flingsalt

Préparation

1. Imorgon är det Kyndelsmässodagen, och även om det har funnits ett recept på pannkakor länge på min blogg, hade jag ännu inte publicerat något nötsmör!
2. Så jag gjorde denna choklad-hasselnötssmör med Piemonte-hasselnötter, Valrhona Bahiné 46% mjölkchoklad (för att undvika en för söt effekt), florsocker, flingsalt och slutligen hasselnötsolja för konsistens och smak.
3. Kort sagt, 5 ingredienser för att fylla dina pannkakor på bästa sätt imorgon.
4. Så sätt igång, ta fram din mixer och snart kan du njuta Förberedelseid: 30 till 40 minuter beroende på din mixer + några timmars vila För en stor burk nötsmör: Ingredienser: hasselnötter florsocker mjölkchoklad med minst 40% kakao hasselnötsolja (eller neutral olja som solros eller vindruvskärna) 1 tesked flingsalt Recept: Rosta hasselnötterna i 15 till 20 minuter i den förvärmda ugnen på 150°C och låt dem sedan svalna.
5. Mixa dem med florsockret tills du får en slät pasta.
6. Tillsätt därefter den smälta chokladen och mixa igen.
7. Slutligen, tillsätt hasselnötsoljan gradvis (som för majonnäs) medan du mixar kontinuerligt för att emulgera blandningen.
8. Om du vill kan du vid detta tillfälle lägga till hasselnötsbitar, krossade crêpes dentelles eller krispiga pärlor för mer textur i smöret.
9. Blanda i flingsaltet och häll sedan upp nötsmöret i en burk.
10. Låt det stelna i några timmar vid rumstemperatur (eller i kylskåp om du har bråttom) och njut sedan!