

# CREMA SPALMABILE



---

**Preparazione :** 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 7 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 6-8 persone

- 50 g di nocciole - 100 g di cioccolato fondente - 200 g di cioccolato al latte - 400 g di latte concentrato zuccherato - 1 pizzico di sale

---

1. Mettere le nocciole nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 15 (senza scaldare). Se necessario, mescolare.

2. Aggiungere la cioccolata tagliata a quadretti, il latte concentrato, il sale e riavviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 3/60°C. Raschiare le pareti del contenitore con la spatola e avviare un'ultima volta il programma ESPERTO, 2 minuti/velocità 3/60°C.

3. Versare l'impasto in vasetti di vetro e conservare a temperatura ambiente per 15 giorni al massimo.

Cook Expert ■