

# HAPPY HOUR HEALTHY HOUR

APERITIVO IN FARMACIA



## RICETTA CREMA DI NOCCIOLE BIOLOGICA E VEGANA

### *Ingredienti per 3 barattoli*

150 gr di zucchero di canna integrale  
150 gr di nocciole biologiche del Piemonte  
350 gr di cioccolato fondente (minimo 75%) biologico  
250 ml di latte di soia

### *Procedimento:*

- 1 Per iniziare a preparare la nostra crema di nocciole iniziate sterilizzando i barattoli di vetro in acqua bollente per qualche minuto. Versate in un mixer lo zucchero e frullare fino a renderlo impalpabile come farina. In seguito aggiungete le nocciole precedentemente tostate in forno o in padella e continuate a frullare: dopo circa 5 minuti le nocciole e lo zucchero avranno formato una crema consistente.
- 2 Aggiungete il cioccolato tagliato a pezzetti poco alla volta. Dopo qualche secondo aggiungete anche il latte, frullando ancora per pochi secondi.
- 3 Versate la crema ottenuta in una ciotola e fate cuocere a bagnomaria, sempre mescolando e mantenendo il tutto sul fuoco medio/basso per circa 20 minuti.
- 4 Trascorso questo tempo, mettete la nutella ancora calda nei vasetti di vetro precedentemente sterilizzati e chiudete il coperchio. Quando sarà raffreddato, mettete in frigo.