

Nutella maison (Tartinade chocolat noisette)

- Une recette parfaite et facile de Nutella maison!



PRÉPARATION
5 MIN

TEMPS TOTAL
5 MIN

PORTION
1

Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de noisettes
- 5/8 de tasse (160 ml) de cacao
- 5/8 de tasse (160 ml) de lait en poudre
- 5/8 de tasse (160 ml) de lait
- 1/3 de tasse (85) ml de miel
- 1 cuillère à thé de vanille

Préparation :

1. Passer les noisettes dans le robot culinaire à puissance maximale jusqu'à ce qu'elles deviennent de la poudre (le plus possible).
2. Ajouter le cacao et le lait en poudre dans le robot et continuer à mélanger.
3. Ajouter le lait, la vanille et le miel.
4. Mélanger à puissance maximale pendant 2 à 3 minutes.

Et voilà, vous avez maintenant votre Nutella fait à la maison. Il se conserve pour environ 3 semaines au réfrigérateur.

Autres liens pertinents :

- [Un bon Bailey's maison](#)
- [Visiter notre section chocolat](#)

“

Préparez votre propre Nutella maison pour vos toasts et vos recettes. C'est super simple et on sait très bien qu'on n'a pas d'huile de palme dans notre bouche.

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)