

Nutella e Nutella Bianca (simil) - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Ingredienti Nutella:

200 gr zucchero a velo,
150 gr nocciole tostate ,(io ho usato la pasta di nocciole)
200/250 di latte o di crema di latte,
200 gr cioccolato fondente,
100 gr burro morbido
1 bustina vanillina (non l'ho messa)

*Unire nel mixer lo zucchero a velo e le nocciole tostate (pasta di nocciole),
cioccolato fondente.*

Appena è amalgamato bene aggiungere il burro morbido, mixare ancora e controllare la consistenza, quindi aggiungere da 200 a 250 gr.di crema di latte.

Versare in una casseruolina la crema ottenuta, portare lentamente ad ebollizione (continuando a mescolare con un cucchiaino di legno) e continuare per 10 minuti, poi spegnere il fornello.

Ho aspettato che fosse tiepida e l'ho messa in un vasetto di vetro.

Ingredienti Nutella bianca:

200 gr cioccolato bianco,
100 gr nocciole tostate, (io ho usato pasta di nocciole)
100 gr zucchero a velo,
100 gr latte,
50 gr olio di girasole.

Nel mixer unire zucchero a velo, nocciole tostate (pasta di nocciole) e cioccolato bianco.

Mixare bene alla velocità massima, quindi aggiungere il latte, fino ad ottenere la consistenza preferita.

Versare in un pentolino e portare dolcemente a bollire, poi, sempre rimestando, far bollire piano per 5 minuti.

Dopo la cottura, con il frullatore ad immersione procedere aggiungendo l'olio di semi, come per la maionese.

Versare nel vasetto di vetro.

Io ho sostituito alle nocciole la pasta di nocciole (l'avevo in casa).

Ho fatto mezza dose per ogni Nutella.

Quindi per quella nera ho usato circa 70 gr. di pasta di nocciole, e per quella bianca 40 circa.

Non ho usato la vanillina.

Beh sono buone tutte e due, non a livello da dire "sembrano proprio nutella", ma sono decisamente valide (quella bianca, che poi bianca non è, ha un sapore che richiama il mou).

Credo proprio che quella scura possa essere usata anche per decorare.

Quella bianca secondo me, è rimasta un po' troppo morbida, sicuramente metterò meno latte.

Queste due ricette sono il risultato dell'elaborazione ed assemblaggio di altre, due delle quali trovate su un blog di "cioccolato".

Nutella



Nutella pronta per essere bollita



Nutella bianca





Mentre cuoce





Nei vasetti

