



Bimby: Crema da spalmare al cioccolato - [Visualizza sul sito](#)  
di Imma

100 gr. nocciole tostate  
200 gr. cioccolato fondente di buona qualità  
160 gr. latte  
150 gr. zucchero  
90 gr. olio di semi girasole o burro  
1 bustina vanillina

nel boccale bimby inserire le nocciole e zucchero 45 sec. vel. massima e turbo, aggiungere cioccolato a pezzi e tritare 30 sec. vel.5, aggiungere ancora il latte, la vanillina, l'olio vel. 2 .  
cottura 5 min. 50Â° vel.4 omogeneizzare 1 min. turbo

Ottima per farcire torte, da spalmare e tanti altri usi.

eCucinando.it