

Nutella casalinga



Recentemente un'amica mi ha chiesto se le passavo la mia ricetta per la *nutella casalinga*. Ne ho subito approfittato per prepararla e fotografarla; anche perché, ora che i nipoti son tutti cresciuti, non ho più l'occasione di prepararne spesso.

Diciamo subito che di ricette per preparare una crema di nocciole al cioccolato ce ne sono tante; questa è quella che preparo io e vedo che nessun bambino, finora, s'è mai trovato a rifiutarla.

Poiché i gusti personali son molto differenti, e *visto che non si tratta di pasticceria fine*, si possono modificare le proporzioni dei vari ingredienti; io per esempio uso poca cioccolata e del tipo molto amaro che si usa per cucinare. Altri potrebbero voler raddoppiare il cioccolato e usare (può capitare), del cioccolato al latte. O aumentare la quantità di vaniglia.

Così è come piace a me:
sul pane ha il sapore del ricordo di quella (*fatta in casa*) che mangiavo da bambino...

Ingredienti:

| | | |
|---|-------|-----|
| cioccolato gastronomico | gr | 100 |
| latte fresco | gr | 160 |
| nocciole tostate intere (v. nota) | gr | 100 |
| zucchero | gr | 150 |
| olio EVO | cc | 90 |
| vaniglia bourbon | presa | 1 |

Preparazione:

In una padella d'acciaio, tostare a fuoco medio basso, con un filo d'olio, le nocciole

Lascarle raffreddare e tritarle nel mixer.

ATTENZIONE: le nocciole tendono a scaldarsi molto e il sapore rischia di alterarsi: conviene, dopo un paio di minuti, lasciarle riposare e poi riprendere una seconda volta e quindi una terza, aggiungendo a questo punto anche circa metà dello zucchero, già miscelato con la vaniglia.

Versare il composto in una padella antiaderente e cuocere a fuoco basso con dell'olio, aggiungendo poi il latte.

Nel frattempo tritare grossolanamente nel mixer il cioccolato gastronomico col resto dello zucchero, aggiungerlo alla crema di nocciole e lasciar cuocere ancora alcuni minuti fino a ottenere una crema omogenea. Volendo assaggiare e correggere, secondo il proprio gusto personale, con altro latte, cioccolato, zucchero o vaniglia.

La crema di nocciole al cioccolato casalinga è pronta. In frigorifero si conserva, in vasetti chiuso, una settimana/dieci giorni. Quando la preparavo per mia nipote però non durava più di un paio di giorni... non so perché: evaporava!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- **NOTA:** non usare le nocciole già in granella, alterano completamente il risultato
- Non usare burro nella preparazione, dà più sapore ma la crema diventa dura e difficilmente spalmabile.
- Una curiosità: questa crema contiene il 30% di zuccheri mentre quelle industriali possono arrivare fino al 70%... e non contiene olio di palma!