

¿Cuál es tu Receta?

NOMBRE RECETA: **"NOCILLA" CASERA SIN AZÚCAR AÑADIDO (RECETA CON THERMOMIX)**

PERSONAS : PARA MUCHAS

TIEMPO DE PREPARACIÓN: **10 MIN. Y DEJARLA ENFRIAR**

DIFICULTAD: **FÁCIL**

SACADA DE: MEZCLA DE INTERNET Y COSECHA PROPIA



Ingredientes

125 g. de avellanas peladas y tostadas.

100 g. de chocolate negro para postres

100 g. de chocolate blanco

100 g. de chocolate con leche

180g. De leche entera

130 g. de aceite de girasol

Paso a paso:

1. Trituramos las avellanas en la Thermomix a velocidad 10 hasta queden casi en polvo. (Si no tenemos thermomix las podemos picar en un molinillo de café)
2. Con las avellanas en el vaso, añadimos los tres chocolates y trituramos 20 seg a velocidad 9, en caso de hacerlo a mano lo haríamos con una picadora o con cuchillo a trozos lo más pequeños posibles.
3. Añadimos la leche y el aceite y programamos 7 min a 50ª velocidad 4. Manualmente pondremos los ingredientes en un cazo y a fuego medio sin dejar de remover hasta antes de que empiece a hervir.
4. Repartimos la mezcla en vasos de cristal y cuando esté templada los metemos en el frigorífico para que espese.

Una vez que se haya enfriado y ya se pueda comer, es mejor dejarla fuera de la nevera porque si no se pone bastante dura.

Está muy buena y no le echamos azúcar, aunque la receta original viene con azúcar, nosotras la hacemos con el chocolate y sabe muy dulce.



Nombre cocinera/o y curso:

INÉS PILAR PULIDO 4º A

Pues ya está, como veis yo ya la he probado!!

Aquí puedes añadir por qué te gusta esta receta y también una foto del plato o una foto tuya durante la preparación, lo que quieras 😊.