

CREMA ALLA NOCCIOLA SPALMABILE

TIPO NUTELLA

INGREDIENTI:

- gr. 75 Cacao amaro
- gr. 200 Zucchero a velo
- gr. 100 Margarina di mais
- gr. 100 Nocciole sgusciate
- gr. 100 Olio di semi di mais
- gr. 25 Succo di limone
- n. 3 Uova

PROCEDIMENTO:

Montare a neve le chiare di uovo e lo zucchero a velo. Tritare le nocciole. Mescolare il succo di limone, i tuorli d'uovo, il cacao amaro, la margarina sciolta a bagnomaria e l'olio. Unire gli ingredienti precedentemente preparati e mescolate fino ad ottenere una crema. Riporre nei vasti e conservare in frigo.