

Domaca *Nutella*



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 l mleka
- 250 g šecera u prahu
- 6 kašika brašna
- 6 kašika kakaoa u prahu
- 1 jaje
- 200 g maslaca
- 200 g najsitnije moguće samlevenih pecenih lešnika

Priprema

Pola litra mleka staviti da proključa. Pomešati šecer, brašno i kakao, pa razmutiti u drugoj polovini mleka. Dodati i jaje i dobro sve umutiti da ne bude grudvica. Kada mleko u šerpi proključa, neprestano mešajući, uliti ovako pripremljenu smesu. Promešati da se sjedini. Dodati mlevene lešnike. Nastaviti sa mešanjem, sve dok se smesa ne zgusne (kao pri pripremi pudinga). Skloniti sa šporeta i dodati maslac isecen na komade. Mešati dok se maslac ne otopi i sjedini sa smesom. Ostaviti da se ohladi. Kada je smesa ohlaena, dobro umutiti mikserom. Usuti u ciste tegle željene velicine (ja koristim plasticnu ambalažu od kremova) i ostaviti u frižideru da prenoci. Nakon toga, možete uživati u finom domaćem kremcetu :-)

Savet

Ovako pripremljenoj nuteli, ako se uva u frižideru, rok trajanja je mesec dana :-) Ovaj recept sam pronašla na jednom kulinarskom sajtu i dugo mi je trebalo da se odvažim i isprobam ga. Ja se nisam pokajala, a nadam se da neete ni vi.