Domaca nutela (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5 dl**mleka
- **100 g**uprženih lešnika
- **3 kašike**brašna
- **3 kašike**kakaoa
- **100 g**prah šecera
- **1**jaje
- **100 g** maslaca

Priprema

Lešnike usitniti u blenderu. Od mleka odvojiti jedan decilitar i ostaviti sa strane. Ostatak mleka staviti da provri. Pomešati zajedno brašno, lešnike, kakao, šecer u prahu, mleko koje ste odvojili i jedno jaje. To umutiti mikserom da nema grudvica. U to sipati provrelo mleko, kuvati i stalno mešati dok se ne zgusne. Skinuti sa vatre, dodati maslac i mešati dok se ne prohladi. Tada izmešati mikserom. Sipati u teglice. Ja sam dobila ove tri teglice. Držati u frižideru do pet dana.

Savet