

Domaca nutela



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** g sirovih (nepečenih) lešnika
- **350** g crne cokolade za kuvanje
- **3 kašike** ulja
- **3 kašike** šećera u prahu
- **2 kašike** kakaoa
- **2 male kašičice** ekstrakta od vanile

Priprema

Ugrejati rernu na 190 stepeni, pa staviti lešnike da se ispecu. Posle 10-ak minuta ih izvaditi (paziti da se ne prepecu), pa ih prstima oljuštiti.

Čokoladu otopiti na pari. Lešnike staviti u coper, da se samelju.

U coperu samleti lešnike, dok ne pocnu da se pretvaraju u krem. U toku mlevenja dodati ulje, šećer, ekstrat od vanile i kakao. Proces mlevenja, sa postepenim prekidima (zbog pregrejanosti copera), traje dok smesa ne postane potpuno u obliku krema.

Na kraju dodati otopljenu cokoladu i sve sjediniti.

Sipati u teglu, sacekati da se ohladi (dok se vršio proces mlevenja, masa se ugrejala) i uživajte, u zaista izvanrednoj domacoj nuteli.

Savet