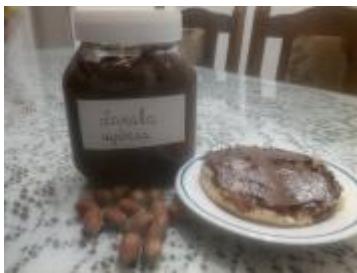


Domaca nutela



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**sirovih (nepecenih) lešnika
- **350 g**crne cokolade za kuvanje
- **3 kašike**ulja
- **3 kašike**secera u prahu
- **2 kašike**kakaoa
- **2 male kašice**ekstrata 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.

okoladu 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, šefer, 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