



# NUTELLA MAISON

*sans PLV*

TEMPS DE PREPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON: 0MIN

## INGREDIENTS

30 g de noisettes  
entières décortiquées  
300 g de chocolat noir  
sans PLV  
150 g de crème de riz  
250 g de lait de chèvre  
ou lait végétal

## PREPARATION

1. Au robot (thermomix) mixer les noisettes (Vitesse 9 - 20 sec).
2. Racler les parois et ajouter l'huile, la crème, le chocolat et le lait.
3. Programmer 3 min - vitesse 1 - 60°
4. Racler les parois et reprogrammer 30 sec - vitesse 8.
5. réserver au frais, minimum 2 heures avant de déguster.

## NOTES

Idéal pour vos tartines, et dans un roulé.