

NUTELLA CASERA

INGREDIENTES

150 gr de Avellanas naturales o tostadas Sin Sal
¼ de taza de Cacao en polvo Sin Azúcar
4 sobres de Stevia
100 mililitros de leche de soja o al gusto
1 Cda de extracto de vainilla (opcional)

PREPARACIÓN

Colocamos las avellanas sobre una bandeja de aluminio y la horneamos a 140 °C entre 10 a 15 min, con cuidado de ir verificando cada 5 min para evitar que se nos quemen. O si lo prefieren, también lo puedes hacer colocando las avellanas en un sartén a fuego medio y removiendo hasta que estén de color dorado clarito, para que se suelten un poco sus grasas naturales. Hay que dejarlas enfriar, luego con la ayuda de un paño de cocina limpio y seco frotamos para quitar las cascarillas. (No pasa nada si quedan algunas)

Colocamos todos los ingredientes en un procesador de alimentos durante más o menos de 5 a 7 min hasta que quede una crema uniforme y homogénea.