



Total: 20min
Preparazione: 20min



Ingredienti

Imported

Per favore inserire gli ingredienti nel seguente ordine:

- 50 g nocchie spellate e tostate
- 75 g di zucchero
- 150 g di cioccolato fondente
- 100 g di latte di riso (no latte di soia è troppo forte)
- 60 g di olio di semi di arachide

Preparazione

Inserire nel  "coperchio chiuso" zucchero e nocchie. Tritare 20" Vel. 9 se non dovesse diventare farinoso continuare a tritare. Mettere il composto da parte, tagliare a coltello il cioccolato fondente più fine possibile, poi inserlo nel  "coperchio chiuso" 20" Vel. 9. Aggiungere al cioccolato tritato le nocchie e lo zucchero precedentemente tritati.

Aggiungere il latte di riso l'olio nel  "coperchio chiuso" e cuocere 7' a 50° Vel.4. Il latte di riso se vi va potete anche farvelo prendendo i 100 g di riso preferibilmente Arborio e polverizzandolo, poi aggiungete 100 g di acqua e un pizzico di sale e mescolate 15" Vel. 7, una volta fatto prendete un colino più fine possibile e colate il tutto.

La "Nutella" si conserva in frigo per una notte il giorno dopo è pronta per essere utilizzata



Questa ricetta è stata fornita da un Utente Bimby e perciò non è stata testata da Vorwerk. Vorwerk non si assume responsabilità, in particolare, riguardo a quantità ed esecuzione ed invita ad osservare le istruzioni d'utilizzo dell'apparecchio e dei suoi accessori nonché quelle sulla sicurezza, descritte nel nostro manuale istruzioni.

Autore: [clary3088](#) Fonte: <http://www.ricettario-bimby.it>