

# Nutella vegan con 4 ingredienti

## Nutella vegan con 4 ingredienti

Nutella 4 ingredienti semplice, vegana e senza glutine! Perfetta per prodotti da forno, frittelle, waffles

Preparazione 5 minuti

Cottura 25 minuti

Tempo totale 30 minuti

## Ingredienti

- 200 g nocciole pelate e tostate\*
- 4 cucchiaini cacao amaro in polvere
- 6 cucchiaini sciroppo d'acero (o agave)
- qb sale

## Strumenti

- Food processor con lame
- Forno
- Teglia forno

## Procedimento

Disponere le nocciole in un mixer e frullare per alcuni minuti fino a quando il composto inizia ad essere oleoso. Aggiungere il cacao, lo sciroppo d'acero, un pizzico di sale e frullare fino a quando la crema risulterà liscia e omogenea. Assaggiare ed eventualmente aggiungere più cacao o sciroppo d'acero. Dopodiché frullare di nuovo per amalgamare tutti gli ingredienti. Versare in un contenitore di vetro e

## Tu con i miei occhi

[Vedere il mondo in bassa risoluzione](#)

---

conservare in frigo.

\*Se non disponete di nocciole pelate e tostate. Preriscaldare il forno a 180°C.

Preparare una teglia ricoperta con carta forno, spargere le nocciole e tostarle per circa 10-15 minuti fino a quando risultano dorate.

Con l'aiuto di un panno sfregate fra di loro, per togliere la buccia. Non preoccuparti se non tutte le bucce vengono via, l'importante è togliere la maggior parte di esse.