

Nutella facile e veloce fatta in casa

NUTELLA facile e veloce(VEGAN & Gluten Free)

Nutella con pochi ingredienti semplici, salutare, senza glutine, allo stesso tempo golosa:” la Nutella fatta in casa è adatta anche ai vegani perchè è priva di ingredienti di origine animale e senza [olio di palma](#). Con la ricetta che vi propongo, potete farla anche voi in pochissimi minuti.

Sarà perfetta per i prodotti da forno, pancake, waffle, frutta e molto altro! Perfetta per una colazione sana, o un goloso spuntino pomeridiano, che farà felice grandi e piccoli. E per farla bastano pochissimi ingredienti!

Tempo Preparazione: 10 minuti

Dosi: per 200 ml

Ingredienti

- 6 cucchiaini colmi di nocciole intere
- un cucchiaino e mezzo di cacao amaro
- 3 cucchiaini di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva
- 4-6 cucchiaini di bevanda di soia alla vaniglia o (mandorle, riso, avena etc.)

Preparazione

Tostate le nocciole intere per 2-3 minuti in un padellino a fuoco medio, poi trasferitele nel mixer e frullatele fino a polverizzarle, aggiungete l'olio e continuate a frullare fino ad ottenere un composto quasi cremoso.

Unite lo zucchero di canna, il cacao amaro e frullate ancora per appena un minuto, poi unite la bevanda di soia e continuate a mixare fino a quando non avrete ottenuto una crema omogenea. Se il composto dovesse risultare troppo duro, aggiungete ancora un filo di soia, se invece risulta troppo liquido, mettete ancora 1 cucchiaino di nocciole tritate.

Mettete in frigo e consumate entro una settimana! Troppo facile?