

NUTELLA EN THERMOMIX

Ingredientes:

- 1,250 gms de agua (5 tazas)
- 1 C de bicarbonato
- 6 tazas de avellanas (800 gms)
- 2 tazas de azúcar
- 1 taza de cocoa
- ¼ de taza de aceite de coco derretido
- 1 taza de agua
- ¼ de taza de miel de maple natural

Preparación:

1. Se pone la mariposa al vaso. Se le añaden 1,250 gms de agua más el bicarbonato.
2. Se pone 8 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara ó hasta que hierva fuerte el agua.
3. Se agregan las avellanas y se dejan reposar en el vaso tapado durante 15 a 20 minutos apagado.
4. Para pelar las avellanas se prende la Thermomix con la mariposa puesta, 2 minutos, giro a la izquierda, velocidad 3. Al terminar este tiempo se revisan las avellanas y si todavía falta que se les caiga la cáscara a todas, se les da 30 segundos más, velocidad 3, giro a la izquierda, para terminase de pelar.
5. Se enjuagan las avellanas para quitarles la cáscara. Se escurren y se les quita el exceso de agua con un secador. Se ponen en una charola y se meten al horno a tostar a 300°F ó 165°C durante 20 minutos aproximadamente hasta que se tuesten ligeramente.

6. Se agregan las avellanas tostadas al vaso y se procesan durante 2 minutos, velocidad 10. Se revisa que la pasta esté tersa. En caso de ser necesario se le dan varios ciclos de 30 segundos más hasta que ya no se sienta granulosa.
7. Se agrega el resto de los ingredientes y se muele a velocidad 10 durante 1 a 2 minutos hasta que quede todo integrado.

Notas:

Guardar la Nutella en un frasco tapado en el refrigerador.

