

Crema de Xocolate CREO i Avellanes



La crème au chocolat CREO et noisettes, Vigan et sans lactose!

Ingrédients:

225g Noisettes torréfiées.

300g de chocolat CREO Vanille ou cannelle en poudre.

7 cuil à soupe d'huile de tournesol.

Préparation:

- Dans un Blinder, on commence par broyer les noisettes avec l'huile de tournesol.
- Une fois avoir obtenu une pâte très crémeuse, ajouter la poudre de chocolat et continuer de mixer jusqu'à obtention d'une texture qui vous plaise.
- Pour terminer, placer la crème dans un bocal qui peut ensuite se refermer.

Vous allez adorer réaliser cette recette, avec seulement 3 ingrédients, tous naturels. Et surtout, elle est parfait pour le petit-déjeuner et les collations, avec du pain, du yaourt ou juste une cuillère pour accompagner votre film préféré.