



PASTA CZEKOLADOWA À LA NUTELLA



Categories: [Bez kategorii](#)

Ilość Etapów przygotowań 1 | Krok 1

Włóż prażone orzechy do blendera lub młynka i zmiel je na drobną konsystencję. Dodaj kakao, cukier puder, sól oraz ekstrakt z wanilii do zmiksowanych orzechów.

Blenduj składniki aż uzyskasz jednolitą masę. Stopniowo dodawaj olej roślinny i cały czas blenduj, aż pasta nabierze odpowiedniej konsystencji. Jeśli potrzebujesz bardziej płynnej pasty, możesz dodać jeszcze trochę oleju. Pasta czekoladowa à la Nutella jest gotowa! |

OPIS

Jesteś gotowy na wyjątkową kulinarną podróż? Przedstawiam Ci pastę czekoladową à la Nutella - nieodłączny element słodkiego raju i prawdziwa uczta dla podniebienia. Ta delikatna, aksamitna pasta o głębokim aromacie kakao i lekko orzechowym smaku jest idealnym dodatkiem do śniadania, deserów czy po prostu do spożywania prosto z łyżki.

Historia pasty czekoladowej sięga lat 60., kiedy to włoska firma Ferrero wprowadziła na rynek niezwykle połączenie orzechów laskowych, kakao i cukru pudru. Od tamtej pory Nutella stała się ikoną smakowitości na całym świecie, a jej receptura była tajemnicą otoczoną aurą magii kulinarnej.

Dla mnie osobista historia związana z pastą czekoladową à la Nutella jest pełna ciepłych wspomnień rodzinnych spotkań przy stole. Wraz ze swoimi bliskimi delektowałem się tym przysmakiem od najmłodszych lat. Pamiętam zapach intensywnej czekolady mieszał się wtedy z nutami orzecha laskowego, tworząc harmonijną melodię dla moich zmysłów.

Ten przepis to jednak coś więcej niż tylko kopię popularnej marki - to unikalna kompozycja

składników, które doskonale ze sobą współgrają. Prażone orzechy dodają pastę czekoladowej wyrazistego charakteru i lekkiego krążka w smaku, a kakao nadaje jej głębi i intensywności.

Śmiało można powiedzieć, że ta pasta czekoladowa à la Nutella to prawdziwa uczta dla podniebienia. Jej kremowa konsystencja rozplywa się na języku, pozostawiając niezapomniane doznania smakowe. Może być świetnym dodatkiem do śniadaniowych kanapek czy naleśników - połączenie chrupiącej bułki z delikatnością pasty sprawi, że twoje poranki nabiorą nowego wymiaru.

Zachwycisz też swoich gości serwując tę pastę jako sos do lodów lub owoców - stworzysz w ten sposób prawdziwe arcydzieło deserowe! Nie zapominaj też o eksperymentowaniu - możesz dodać pastę do ciasteczek czy muffinek i cieszyć się ich intensywnym smakiem.

Pasta czekoladowa à la Nutella to coś więcej niż tylko ulubiony przysmak dzieciństwa. To symbol radości, wspólnych chwil spędzonych przy stole oraz możliwość odkrycia kulinarnej magii we własnej kuchni. Dlatego zachęcam Cię do spróbowania tego przepisu i delektowania się niepowtarzalnym smakiem tej wyjątkowej pasty czekoladowej à la Nutella.

Dianagotuj.pl

DODATKOWE INFORMACJE

Składniki	1/2 łyżeczki ekstraktu z wanilii, 1/4 szklanki oleju roślinnego, 100 g cukru pudru, 200 g prażonych orzechów, 50 g kakao, szczypta soli
Sprzet	Blender lub młynek do kawy, Patelnia lub piekarnik do prażenia orzechów, Szklanka pomiarowa, Waga kuchenna
Alergeny	Tak
Składniki listing	sól, cukier puder, ekstrakt z wanilii, kakao, olej roślinny, prażone orzechy
Trudność	średni
Porcje	5
Przygotowanie (min.)	50
Czas gotowania	0
Całkowity czas	50
Kaloryczność (kcal)	2390
białka	40
tłuszcze	166
węglowodany	201
błonnik	27
cholesterol	0.0

Dianagotuje.pl