CREMA DE LECHE, CACAO, AVELLANAS Y AZÚCAR

INGREDIENTES

- 50 g de avellanas tostadas
- 75 g de azúcar
- 50 g de chocolate fondant en trozos
- 50 g de chocolate con leche en trozos
- 50 g de chocolate blanco en trozos
- 100 g de leche
- 75 g de aceite de girasol

PREPARACIÓN

1. Ponga en el vaso las avellanas y el azúcar y **triture 15 seg/vel 10.**

2. Añada el chocolate fondant, el chocolate con leche y el chocolate blanco y triture **20 g/vel 9**.

3. Agregue la leche y el aceite de girasol y programe **7 min/50ºC/vel 4.** Vierta la crema en un recipiente hermético y deje templar. Conserve en el frigorífico.