

NOCILLA EDO KAKAO KREMA

written by Errezetak



1960ko hamarkadaren amaieran, Starlux taldea Ferrero talde italiarraren produktu batean oinarritu zen, Nutella zabaltzeko kreman, Espainiako merkaturako produktu propioa egiteko.

Etxeko nocilla edo nutella 14 urterekin ezagutu nuen nire amaordearen etxean. Bere amak, sukaldari bikaina, noizean behin egiten zuen. Egia esan, probatzea errepikatzea da.

Osagaiak:

- 100gr Hurra txigortua
- 100ml Esne
- 50g azukre beltzarana
- 50gr Kakao hautsa purua azukrerik gabe.
- 50gr Koko-olio birjina
- Gatz atximur bat

Denbora: 5 minutu

Prestaketa:

1. **Hur** gordinak badituzu, zartaginean edo labean txigortu ditzakezu urre kolorekoak izan arte. Onena txigortuak erostea da. Sukaldeko robot bat edo hortz sendoak dituen pikagailu bat behar duzu hurrak ehotzeko. Thermomixen bizpahiru turbo-kolpe nahikoa dira segundo batzuetan. Birrindu hurrak ahalik eta finen utzi arte. Gehitu gainerako osagaiak (**esnea**, **azukrea**, **kakao**,) eta nahastu ondo. Thermomix batekin pare bat aldiz abiadura progresiboan 3, 5, 9, nahikoa da. Eta prest duzu kakao krema. Gorde ezazu kristalezko poto batean edo tupper batean, hozkailuan. Gehienez bi aste iraun dezake.