Crema de cacao para untar

INGREDIENTES (Para 500 gr aprox):

- 50 gr de avellanas tostadas y peladas
- 50-75 gr de azúcar
- 50 gr de chocolate fondant
- 50 gr de chocolate con leche
- 50 gr de chocolate blanco
- 100 gr de leche entera
- 75 gr de aceite de girasol

PREPARACIÓN:

1. Triture las avellanas y el azúcar 15 seg/vel 10 para que quede muy fino.
2. Añada los chocolates troceados y triture 20 seg/vel 9.
3. Por último agregue la leche y el aceite y programe 7 min/50ºC/vel 4.
4. Vierta la crema en un recipiente de cristal y déjela enfriar.

EVA NAVAS
http://thermomix-sabadell.es/evanavas/