

# Nocilla casera

---

## INGREDIENTES:

- 100 gr avellanas peladas
- 100 gr chocolate blanco
- 100 gr chocolate con leche
- 100 gr chocolate fondant
- 150 gr azúcar
- 200 gr leche entera
- 150 gr aceite de girasol



## PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso las avellanas y el azúcar y triture programando **15 seg/ vel 10**.
2. Agregue los chocolates y triture **20 seg/ vel 9**.
3. Por último agregue la leche, el aceite y programe **7 min/50°C/ vel 4**.
4. Vierta la mezcla en un tarro de cristal y deje enfriar.

## SUGERENCIAS:

Dura dos semanas en la nevera. Es mejor guardarla en varios botes para que se conserve mejor. También se puede congelar.

**Tiempo:** 10 minutos

**Raciones:** 1 kg

/