



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000154

Registrata in data 30 Dic 2015 alle ore 16:00

da DARIO MEO

GALAMELLA

Perfetta lavorazione di nocciole e cacao, uniti dalla piacevolezza dell'olio extravergine d'oliva, con il risultato di una preparazione golosa, morbida e dal sapore pieno al punto che ne basta veramente poca per guarnire un dessert, un velo sul del buon pane per una squisita merenda e un cucchiaino per "saziare" un incontrollabile peccato di gola. Un aggettivo per definirla: Esagerata !!!

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

400 g di nocciole
250 g di cacao
200 g di zucchero
100 g di latte scremato
Un cucchiaino di olio extra vergine d'oliva

Preparazione

L'ingrediente fondamentale per questa ricetta sono le nocciole.

Per una crema dal sapore davvero eccellente sono consigliabili le nocciole campane.

Frullatele con lo zucchero fino ad ottenere una polvere fine, alla quale aggiungere il cacao precedentemente tritato in piccoli pezzi, il latte scremato e l'olio extra vergine d'oliva.

È il momento di cuocere brevemente il composto a bagnomaria per dieci minuti, mescolando dolcemente il tutto.