

# Паста «Домашняя нутелла»



Чудо-поварЁшка.рф

**1 л молока, 50 г хорошего сливочного масла, 6 ст. ложек муки, 6 ст. ложек какао, 200 г сахарной пудры, 1 яйцо, 200 г фундука.**

Орехи измельчить. Смешать какао, муку и сахарную пудру. Добавить в сухую смесь 0,5 л молока и взбитое яйцо.

Остальное молоко налить в кастрюлю и, помешивая деревянной ложкой, довести до кипения. Постоянно помешивая, влить приготовленную смесь. Добавить орехи. Огонь убавить до среднего и постоянно помешивать, пока крем не начнет густеть.

Снять его с огня, добавить масло, перемешать и дать остывать. Остывший крем взбить миксером и поставить в холодильник. Через несколько часов можно наслаждаться вкусной пастой.

**Время приготовления 30 минут**