

Torrone alla Nutella



Ingredienti

- 300 g cioccolato fondente o latte
- 400 g cioccolato bianco
- 300 g nutella
- 200 g nocciole

Esistono due modi per fare il torrone: uno con un prodotto che si chiama “cover cream” che trovate nei negozi che vendono articoli per pasticceri, l’altro invece é la nutella.

Procediamo in questo modo: sciogliere metà del cioccolato fondente nel microonde e pennellare uno stampo poi mettere lo stampo nel frigo per 10 minuti. Sciogliere il cioccolato bianco sempre nel microonde poi aggiungere la nutella e le nocciole .



Versare il contenuto nello stampo e metterlo in frigo per un minimo di tre ore. Quando il contenuto è solidificato sciogliere l'altra metà del cioccolato fondente, pennellare la superficie dello stampo e poi farlo raffreddare. Infine capovolgere lo stampo per la fuoriuscita del dolce (muovere delicatamente i bordi dello stampo nel momento della fuoriuscita).