



## Crema spalmabile alle nocciole

### Ingredienti:

- ✓ 200 g di nocciole tostate
- ✓ 120 ml di acqua
- ✓ 60 g di zucchero integrale
- ✓ 60 g di cacao amaro
- ✓ 60 g di olio di girasole

### Preparazione

*Frullate nel mixer lo zucchero integrale, poi le nocciole e successivamente tutti gli altri ingredienti. Spalmatela sulle “Stelle di Natale” che ricoprirete con il cocco grattugiato e, con l’aiuto di una sac-a-poche, decorate con una goccia di crema di nocciole al centro di ogni stella.*

*Si conserva in frigorifero per circa 10 giorni.*