

Receta de nutella o crema de avellanas casera



Receta de nutella casera

Esta receta de nutella **es sorprendentemente fácil de preparar**, una crema deliciosa y no siempre económica que ahora podrás compartir con toda la familia.

¿Cómo hacer nutella?

La nutella es una crema dulce **preparada principalmente con avellanas**, chocolate amargo, leche y mantequilla que es un acompañamiento ideal para una infinidad de platos dulce o incluso salados.

Información Nutricional

Categoría: [Salsas y Aderezos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 400

Preparación: 15 minutos

Cocción: 10 minutos

Raciones: 6 personas

Receta de nutella o crema de avellanas casera

Ingredientes

- 300 g de azúcar
- 200 g de avellanas peladas
- 100 g de chocolate amargo en polvo
- 100 ml de leche
- 30 g de mantequilla sin sal
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharada de extracto de vainilla
- $\frac{1}{4}$ de cucharadita de sal

Preparación

- **1.** Pelar y limpiar las avellanas, distribuir las de forma homogénea sobre una bandeja de cocina, llevar al horno pre-calentado a 180°C (356°F) y tostar por unos 8 minutos, opcionalmente trozar las avellanas en una tabla de cocina y llevar al microondas en la función tostar durante 3 minutos.
- **2.** Trasladar las avellanas tostadas a una procesadora de alimentos o minipimer y triturar hasta obtener una harina de consistencia uniforme.
- **3.** Incorporar el azúcar, el cacao amargo en polvo, el extracto de vainilla, la mantequilla, la sal, continuar mezclando y añadir la leche recién hervida.

- 4. Procesar todo nuevamente por unos cinco minutos hasta formar una pasta cremosa y consistente, ajustar con un poco más de leche de ser necesario, pero considerar que a medida que enfríe adquirirá un poco más de textura aún.
- 5. Reservar la crema de avellanas casera en un recipiente de vidrio, llevar al refrigerador y reposar por al menos 3 horas.
- 6. Servir la nutella casera sola o como acompañamiento de infinidad de [postres](#), [panqueques dulces](#) y prácticamente en lo que desees. Mantener refrigerada.

Origen de la nutella

La nutella es una preparación nacida después de la II Guerra Mundial, **una época en la que el cacao era extremadamente escaso y caro**, razón por la que la empresa italiana Michele Ferrero creó esta pasta dulce hecha de avellanas, azúcar y sólo un poco del cacao.

¿Sabías qué?

Los avellanos serían frutales originarios de China **descritos por primera vez por Teofrasto** (372-287 A.C.), cultivados en Anatolia y a los que se denominaba «nuez del Pontus».

Recomendamos

- [Leche condensada](#)
- [Crema pastelera](#)
- [Leche condensada](#)
- [Panqueques dulces](#)