

Σπιτική μερέντα με ζαχαρούχο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Για το πρωινό μας και ό,τι περισσέψει με το κουτάλι κατά την παιδική συνήθεια.

Υλικά

- 200 γρ. κουβερτούρα 50 – 55% κακάο, ψιλοκομμένη
- 400 γρ. ζαχαρούχο γάλα
- 100 γρ. φουντούκια, αποφλοιωμένα
- 250 γρ. βούτυρο αγελάδος, λιωμένο ελαφρώς

Μερίδες για 950 γρ.

Προετοιμασία 10΄

Διαδικασία

Λιώνουμε την κουβερτούρα σε μπεν μαρί (σε μεταλλικό μπολ που έχουμε βάλει σε κατσαρόλα με νερό που βράζει). Παράλληλα, ζεσταίνουμε ελαφρώς το ζαχαρούχο γάλα. Κατεβάζουμε την κουβερτούρα από τη φωτιά, ρίχνουμε σε αυτή το ζαχαρούχο γάλα και ανακατεύουμε με μια κουτάλα. Πολτοποιούμε στο μπλέντερ, όσο καλύτερα μπορούμε, το φουντούκι, έτσι ώστε να «βγάλει» το λάδι του και να γίνει ένα μείγμα σαν πολτός και το ρίχνουμε μέσα στο μείγμα της σοκολάτας. Προσθέτουμε και το βούτυρο. Ανακατεύουμε πολύ καλά να αναμειχθούν καλά τα υλικά και γεμίζουμε βάζα.

Διατηρούμε την κρέμα στο ψυγείο και, όταν πρόκειται να την καταναλώσουμε, τη βγάζουμε από την ψύξη και την αφήνουμε να αποκτήσει θερμοκρασία δωματίου.

Συνταγή : Στέλιος Παρλιάρος

Φωτογραφίες: Άλκης Καλούδης

Πηγή: glykesistories.gr