

## Φουντούκια



Υλικά

(Για 1½ φλιτζάνι)

1/2 φλιτζάνι φουντούκια (ψημένα, ξεφλουδισμένα)

3/4 του φλιτζανιού ζαχαρούχο γάλα

3/4 του φλιτζανιού ημίγλυκη σοκολάτα γάλακτος (κομματάκια)

3 κουταλιές μέλι

Σκεύη

Μπλέντερ

1 μέτρια κατσαρόλα

1 κατσαρολάκι

1 τηγάνι

1 βάζο που κλείνει αεροστεγώς

## **Εκτέλεση**

- 1.** Ρίχνουμε τα φουντούκια στο μπλέντερ και τα αλέθουμε περίπου για 5 λεπτά, μέχρι να γίνουν σαν πολύ λεπτή άμμος.
- 2.** Βάζουμε νερό να βράσει στην κατσαρόλα για να ετοιμάσουμε το μπεν μαρί.
- 3.** Βάζουμε το κατσαρολάκι με το ζαχαρούχο γάλα, τη σοκολάτα και το μέλι μέσα στην κατσαρόλα με το νερό και τα λιώνουμε για 2-3 λεπτά.
- 4.** Ανακατεύουμε τα φουντούκια στο ζεστό μείγμα της σοκολάτας, μέχρι να γίνουν μια πάστα.
- 5.** Φυλάμε την κρέμα φουντούκι-σοκολάτα σε αεροστεγές βάζο σε θερμοκρασία δωματίου για περίπου 3 ημέρες.

**Πηγή:** [ikypros.com](http://ikypros.com)