

## **NUTELLA DE FRAISES** **INSPIRÉE D'INTERNET**

UTILISER UN MIXEUR TYPE THERMOMIX OU ÉQUIVALENT

FAIRE TORRÉFIER **250 GR DE NOISETTES** UNE QUINZAINES DE MINUTES, AU FOUR À 180°

SANS REFROIDIR, MIXER JUSQU'À OBTENTION D'UNE TEXTURE DE BEURRE

AJOUTER **100 GR DE FRAISES CONGELÉES ET 70 GR DE SUCRE VANILLÉ**, MIXER ET AJOUTER **1 CS DE JUS DE CITRON**

RÉSERVER AU FRAIS

SI VOUS VOULEZ QUE VOTRE NUTELLA AVEC UNE BELLE COULEUR ROSE, IL FAUDRA MONDER LES NOISETTES