

Ev Usulu Nutella

Malzemeler

2 su bardagi findik
350 gram cikolata, kucuk kesilmis
3 yemek kasigi sivi yag
2 yemek kasigi pudra sekeri
2 yemek kasigi kakao
1 cay kasigi vanilya
1 fiske tuz

Yapilisi

Onceden 180 derecede isitilmis firinda, yagli kagit uzerinde, findiklari 10 dakika kadar kavurun. Eger kabuklari varsa, firindan cikarttiginiz da bir havlu kagit yardimiyla elinizde ufalayarak kabuklarini temizleyin. Biraz kabuk kalabilir, sorun olmayacaktır. Ocakta kucuk bir sos tavasinda su isitarak, uzerine baska bir tasla cikolatalari koyun ve benmari usulu eritin. Ocaktan alip, ara sira karistirarak ilinmaya birakin. Bitter ve sutlu cikolatayi karistirarak kullanabilirsiniz. Findiklar biraz ilinince, rondoya koyarak, macun kivamina gelene kadar cekin. Bu islem, rondonuzun gucune gore, biraz zaman alabilir. Findiklari iyi cekmeniz cok onemli. Yagi da katarak islemi hizlandirabilirsiniz. Daha sonra, seker, kakao, vanilya ve tuzu da ekleyerek, karisimin kivami istediginiz gibi olana dek karistirin. En son erimis cikolatayi ekleyerek, 1-2 dakika daha karistirmaya devam edin. Ilk basta biraz sivi olabilir, fakat sogudukca katilacaktır.