Nutela krem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **70 g**lešnika
- **100 g**mleka u prahu
- **100 g**šecera u prahu
- **70 g**putera
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **3 kašike**vrele vode
- **1/2 kašicice**vanilin ekstrakt

Priprema

Lešnik propržiti i samleti u mlin za kafu ili blenderu sve dok ne postane kremast. Promešati vrelu vodu i prah šecer i u to dodati mleko u prahu, i dobro promešati. Zatim mikserom promešati puter i lešnike dodati razradjeno mleko u prahu i otopljenu cokoladu za kuvanje promešati i sipati u teglu ostaviti 20 minuta u frižideru.

Savet

Ovaj krem je fantastian za palainke ....:)