



CREMA FERRERO ROCHER

Difficult: Facile



Un'alternativa ottima per farcire le vostre torte, questa crema Ã¨ una vera goduria!!! La cosa ancora piÃ¹ bella, Ã¨ che non si deve cuocere e si prepara in dieci minuti.

Dosi: dosi per uno strato di una torta da 28cm di diametro

- nocciole 120gr.spellate
- Nutella 400gr.
- panna da cucina 200gr.
- wafer alla nocciola, mezzo pacco circa 60gr.
- maraschino a piacere

Iniziamo a tostare le nocciole, io le avevo con la buccia quindi c'Ã¨ un piccolo passaggio in piÃ¹, per pelarle, una volta tostate



tritarle abbastanza grossolanamente



sbriciolare in una ciotola anche i wafer



unirvi le nocciole tritate



la panna e la Nutella
mescolare bene ed ecco giÃ pronta la nostra crema.



Ciaooooo
e alla prossima ricetta ;)