**Nutella fait maison**

Voici une alternative pour du bon fait maison ; cette pâte à tartiner n'a évidemment pas exactement le même goût que l'originale mais elle a l'avantage d'être délicieuse et ça sans arôme. 

**Pour 2 personnes :**

* Pour un petit pot :
* 60 g de [chocolat](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/291/chocolat.shtml) au [lait](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/286/lait.shtml) de bonne qualité
* 45 g de purée de [noisette](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/143/noisette.shtml)
* 40 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) glace tamisé
* 40 g d'huile de tournesol
* 1 cuillère à soupe rase de [lait](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/286/lait.shtml) en poudre tamisé
* 1 cuillère à café pas trop pleine de [cacao](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/157/cacao.shtml) en poudre non [sucré](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml)
* **Préparation :** 10 mn
* **Cuisson :** 0 mn
* **Repos :** 120 mn
* **Temps total :** 130 mn

**Préparation Nutella fait maison**

**1**Faire [fondre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/65/fondre.shtml) au [bain marie](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/8/bain-marie.shtml) le chocolat au lait en morceaux avec la purée de noisette et l'huile.

Incorporer le lait en poudre, le sucre glace et le cacao en poudre tamisés, tout en mélangeant.

Verser le tout dans un pot bien propre, laisser tiédir, fermer le pot puis faire prendre tout au réfrigérateur pendant 2 heures.

Conserver ensuite à température ambiante.

A tartiner à volonté sur du pain, de la brioche, des gaufres, des crêpes, ou dans vos yaourts, gâteaux et tout ce dont vous avez envie.

Bon appétit !