



Crema Rocher

Ingredienti

200 g	Nutella
200 g	Mascarpone
150 g	Panna fresca da montare
120 g	Nocciole
150 g	Wafer

Preparazione

1. Montare la panna fresca e metterla in frigorifero. Nel frattempo tritare grossolanamente le nocciole e sbriciolare i wafer (va bene qualsiasi tipo di wafer) o, se si preferisce, utilizzare un robot da cucina per ottenere una granella fine il tanto che basta da sentirsi ma non da sembrare a pezzi (come nell'omonimo cioccolatino).
2. Versare il mascarpone in una ciotola e sbattere per qualche minuto con le fruste elettriche, quindi aggiungere la Nutella e amalgamare bene
3. Aggiungere le granelle di nocciole e di wafer, la panna montata e mescolare con un cucchiaino di legno avendo cura di non smontare la panna.
4. La crema è pronta per essere utilizzata per guarnire dolci e biscotti o anche per concedersi qualche cucchiaino di “felicità pura”.