

**Ingrédients :**

- 1 tasse (250 ml) de noisettes
- 5/8 de tasse (160 ml) de cacao
- 5/8 de tasse (160 ml) de lait en poudre
- 5/8 de tasse (160 ml) de lait
- 1/3 de tasse (85) ml de miel
- 1 cuillère à thé de vanille

Préparation :

1. Passer les noisettes dans hachoir gagne temps jusqu'à ce qu'elles deviennent de la poudre (le plus possible).
2. Mettre dans l'extra-chef. Ajouter le cacao et le lait en poudre et mélanger.
3. Ajouter le lait, la vanille et le miel.
4. Mélanger le tout pendant 2 à 3 minutes.

Et voilà, vous avez maintenant votre Nutella fait à la maison. Il se conserve pour environ 3 semaines au réfrigérateur.