



MATTONELLA DI KAMBLY SABLÉS AL CAMELLO ALLA CREMA DI NOCCIOLA

Preparazione: 60 Minuti

Tempo di raffreddamento: 4-5 ora

Ingredienti (4-6 persone)

- 2 scatole di **Kambly Sablés al caramello**
- 300 ml di latte di nocciola
- 3 tuorli d'uovo
- 4-5 cucchiari di zucchero raffinato
- 25 g di amido di mais o di patate

- 75 ml di panna intera
- 25 g di burro
- 80 g di zucchero
- 2 cucchiari d'acqua
- 1 presa di sale
- 40 g di nocciole tritate

Cacao in polvere per spolverare



MATTONELLA DI KAMBLY SABLÉS AL CAMELLO ALLA CREMA DI NOCCIOLA

Preparazione

1. Riscaldare la panna e metterla da parte.
2. Far caramellare lo zucchero semolato e l'acqua in una pentola senza mescolare.
3. Ridurre il calore, aggiungere lentamente burro, sale e panna intera, togliere dal fuoco e mescolare bene.
4. Mescolare le nocciole tritate con il caramello. Mettere da parte il caramello alla nocciola.
5. Far bollire il latte di nocciole con lo zucchero in una pentola.
6. Mescolare i tuorli e l'amido di mais in una ciotola e incorporarli lentamente al latte di nocciole caldo. Cuocere finché il composto non si addensa. Lasciar raffreddare la crema.
7. Rivestire il fondo di una forma quadrata con i Sablés al caramello Kambly.
8. Distribuire la crema alle nocciole sui biscotti.
9. Spalmare il caramello alla nocciola sulla crema.
10. Disporre i biscotti rimasti sullo strato di caramello e mettere coperto in frigorifero per qualche ora.
11. Spolverare con polvere di cacao poco prima di servire e decorare con nocciole tritate.