

- Crema de avellanas casera -



INGREDIENTES

100 ML DE LECHE

4 CUCHARADAS SOPERAS DE CACAO POSTRELICIOSO

4 CUCHARADAS SOPERAS DE AZÚCAR

UNA PIZCA DE SAL

50 ML DE ACEITE DE OLIVA

100 G DE AVELLANAS, SIN CÁSCARA

PROCEDIMIENTO

1. PELA LAS AVELLANAS, TIP POSTRELICIOSO: MÉTELAS AL HORNO POR POCOS MINUTOS HASTA QUE EMPIECEN A DORAR, DESPUÉS SÁCALAS Y FRÓTALAS EN UN TRAPO HASTA QUE SE LES CAIGA LA PIEL.
2. EN EL PROCESADOR DE ALIMENTOS TRITURA LAS AVELLANAS POR INTERVALOS DE 2 MINUTOS HASTA TENER UNA PASTA CREMOSA DE AVELLANA, REMUEVE CON UNA CUCHARA ENTRE CADA INTERVALO PARA ASEGURARTE DE QUE TODO SE TRITURE BIEN.
3. VIERTES LA LECHE, EL CACAO POSTRELICIOSO, EL AZÚCAR, LA SAL Y EL ACEITE, CONTINÚA MOLRIENDO POR UN MINUTO MÁS HASTA INTEGRAR Y OBTENER UNA CREMA UNTABLE. SI DESEAS UNA CONSISTENCIA MÁS DENSA PUEDES REFRIGERARLA HASTA QUE SE ESPESE.
4. ¡DISFRÚTALA CON HOT CAKES O EL PAN DE TU PREFERENCIA!