

Blenuten®

Recetas para grandes comedores

Crema de cacao y avellanas casera

A partir de 3 años



45 min



Fácil



Fuego / Microondas

Ingredientes (para un tarro de unos 300 g)

- 100 g de avellanas tostadas (sin piel)
- 100 g de chocolate negro (mínimo 50% de cacao)
- 4 cacitos de **Blenuten Cola Cao**
- 50 g de leche condensada
- Una pizca de sal
- Unas gotas de esencia de vainilla
- 1 cucharada de aceite de oliva suave

Preparación

1. Triturad las avellanas, junto con una cucharada de aceite de oliva, con la ayuda de una picadora hasta que estas suelten la grasa y quede una crema marrón. ¡Cuánto más fina mejor!
2. Derretid en un cazo el chocolate desmenuzado con la leche condensada. Podéis hacerlo al baño maría o en el microondas. Es este último caso, calentad en intervalos de 15 segundos y removed muy bien para que la mezcla no se sobrecaliente.
3. Una vez derretido, añadid el chocolate con la leche condensada, la esencia de vainilla y los 4 cacitos de **Blenuten Cola Cao** a la crema de avellanas.
4. Removed bien para mezclar todos los ingredientes y... ¡lista para untar!

Truco culinario

Para los golosos de la casa, podéis añadirle un poco más de leche condensada y así obtener un sabor más dulzón.

Ideal para niños

El chocolate en alto % en cacao es un alimento rico en nutrientes antioxidantes y con cierto efecto estimulante. Por eso, resulta un extra de energía ideal para la merienda de los más pequeños, para terminar con energía la jornada de actividades extraescolares o juego en el parque.

