

Crema de avellanas y chocolate



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/crema-de-avellanas-y-chocolate>

Preparación

Coloque las avellanas en un paño de cocina limpio, cerrarla en los extremos y con un rodillo picarlas lo más posible. Transfiera las avellanas a la procesadora y moler hasta que se forme una crema. Agregar el chocolate picado y el resto de los ingredientes una cucharada a la vez, revolviendo constantemente. Cuando ya tiene una crema espesa mantenerla en recipientes de vidrio limpios en la heladera por unos días.



Ingredientes

- ✓ 200 gramo/s Avellanas tostadas y sin piel
- ✓ 50 gramo/s Chocolate negro
- ✓ 2 cucharada/s Cacao
- ✓ 2 cucharada/s Azúcar impalpable

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Día de San Valentín, Comida para todos los días, Para/con niños, Una cocinera experta, Recetas de Ayuda