



CREMA
DE CACAO
casera

*sin
lactosa*



- Ingredientes para 2 botes:
- 100 gr de avellanas tostadas
 - 50 gr de aceite de girasol
 - 30 gr de cacao en polvo sin azúcar
 - 80 gr de azúcar
 - 100 ml de leche de soja

Preparación:

En el accesorio picador de la batidora, en un robot de cocina o picadora, triturar las avellanas hasta obtener una pasta aceitosa.

Si la máquina que utilizemos para triturar las avellanas es grande continuar trabajando en ella, sino, verter la pasta de avellanas en un bol y proceder de igual modo al siguiente:

a la pasta de avellanas debemos añadir el aceite de girasol, el cacao en polvo, azúcar y la leche. Mezclar muy, muy bien hasta que obtengamos una masa homogénea.

Refrigerar al menos durante 24 horas.

[Con las zarpas en la masa](#)