



crema de cacao
Y NUECES
casera

Ingredientes para 300 gr de producto:

120 gr de nueces

30 gr de aceite de girasol

30 gr de cacao en polvo sin azúcar 0% M.G.

50-80 gr de azúcar

100 ml de leche

Preparación:

En el accesorio picador de la batidora o evidentemente con una picadora, molemos las nueces hasta convertirlas en una pasta. A continuación, añadimos el aceite y volvemos a picar, consiguiendo que emulsione la mezcla.

Añadimos el cacao y volvemos a poner en funcionamiento la picadora. Para finalizar, añadimos el azúcar (a nuestro gusto, según nos guste más amarga o más dulce la crema de cacao) y la leche. Trituramos en la picadora hasta obtener una crema.

Conservamos en tarros cerrados en el frigorífico hasta su consumo.

[Conlaszarpasenlamasa](#)