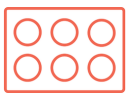




Crema de Avellanas para Untar



APPROX. 1
JARRA DE
500ML



20 MIN



TOTAL
30 MIN



Elis Organic

Ingredientes

- | | |
|--------------------|---------------------------------|
| 1 Taza | * Avellana sin procesar |
| 115 gramos | * Barra de chocolate oscuro |
| 1 Cda. | * Miel de Arce |
| 1 Lata
(400 ml) | * Leche de coco regular |
| 1/4 Taza | * Azúcar de coco |
| 2 Cda. | * Aceite de coco |
| 1/3 Cda. | * Sal de mar (sal del Himalaya) |

Procedimiento

1. Coloca las Avellanas en una bandeja al horno a 350 F durante aproximadamente 15 min. rotándolas de vez en cuando. Una vez tostado, colócalos sobre un paño de algodón para frotar y pelar.
 2. Vierte en una olla la leche de coco, la miel de arce, el azúcar de coco y la sal marina a fuego medio hasta que el azúcar revolviendo hasta que esté completamente disuelto, no permitas que alcance el punto de ebullición. Retirar del fuego. Colocarle la barra de chocolate en la mezcla y dejar que se derrita.
 3. Coloca las avellanas tostadas en el procesador de alimentos con 2 cucharadas de aceite de coco durante unos 3 minutos. Una vez que la avellana esté bien molida, agregar la mezcla de la leche de coco y el azúcar y dejar que se vuelva a mezclar durante otros 2-3 minutos hasta que obtenga una consistencia cremosa. Puedes notar que esté un poco líquido, no te preocupes, colócalo en un frasco en el refrigerador y se volverá cremoso después de algunas horas.
- ¡Disfrútalo!



NOTAS:

* Puede durar hasta 10 días en el refrigerador!