



Receta Crema de cacao

Paso a paso

Esta es mi receta favorita de crema de cacao casera. Soy intolerante a la lactosa e intento consumir azúcar de forma esporádica por lo que esta receta es perfecta para mí. Además, nadie se resiste a ella una vez la prueba... ¡y es super fácil de hacer!

Con el robot de cocina triturar las avellanas hasta que se forma una especie de crema.

Añadir el aceite de coco o bebida vegetal, el cacao y los dátiles.

Seguir triturando hasta que quede una crema bien homogénea.

Si le añades un toque de vainilla está aún más deliciosa.

Colocar en un tarro y... ¡a merendar!

NOTA: Si la haces con bebida vegetal debes conservarla en la nevera por un máximo de 5 días para garantizar la máxima frescura y sabor.

Ingredientes

120gr de avellanas tostadas (sin piel)

6 dátiles sin hueso

unas 3 cucharadas de cacao puro en polvo (o tantas como quieras añadir... jejeje)

1 cucharada de aceite de coco o un par de cucharadas de bebida vegetal de avena, soja, arroz... la que prefieras

unas gotitas de aroma de vainilla (opcional)

de Nunu

