

CREMA DE AVELLANA (TIPO NUTELLA)

Un delicia que no podrás resistir, pruébala en panes, hotcakes, crepas, etc.

INGREDIENTES

PORCIÓN: 250 ml aproximadamente.

- Sal
- 5 cucharadas de cocoa
- 1 taza de avellanas
- 1 taza de azúcar
- 140 ml de leche vegetal
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1/4 de cucharadita de esencia de vainilla

Modo de preparación

en un recipiente para horno, ponemos una taza de avellanas sin caparazón. Las metemos al horno a 180° C o 350° F durante 10 minutos. Sin apagar el horno, removemos las avellanas y las dejamos otros 10 minutos. Las volvemos a mezclar y dejamos 10 minutos más.

del horno y dejamos enfriar.

las manos desprendemos la piel que podamos de las avellanas.

la licuadora en acción y con la tapa puesta, vamos agregando poco a poco las avellanas por el orificio de en medio de la tapa. Las pulverizamos hasta que quede polvo todo. Agregamos una taza de azúcar poco a poco y una cucharada de aceite vegetal. Agregamos una pizca de sal, $\frac{1}{4}$ de cucharadita de esencia de vainilla y 140 ml de leche vegetal. Agregamos 5 cucharadas de cocoa en polvo, de una en una, y dejamos mezclar bien.

la licuadora y con un miserable de cocina, ayudamos de vez en vez a bajar la mezcla para que se integren bien todos los ingredientes.

en un frasco, ayudando con el miserable de cocina.

VER RECETA