Crema de Cacahuate y cacao

Ingredientes

- 300 g de cacahuates tostados sin sal y sin piel
- 200 g de chocolate amargo en trozos para repostería
- 1 cda. de cacao en polvo
- 1 cda. de extracto de vainilla
- 1 cda. de azúcar glass
- 1 pizca de sal

Utensilios

- Procesador de alimentos*
- Horno de microondas
- Frasco esterilizado con tapa

*Si no cuentas con uno puedes utilizar una licuadora.

Caducidad: 3 meses en refrigeración
Porciones: 300-350 g (20 cucharadas)
kcal por porción: 185 kcal por cucharada de 15 g
Costo promedio: $74

Procedimiento

1 Coloca los cacahuates en el procesador de alimentos y muélelos durante 3 minutos.

2 Apaga el procesador, destápalo, remueve y vuelve a moler 3 minutos más hasta que se forme una pasta suave.

3 Agrega el extracto de vainilla, el azúcar glass y el cacao en polvo.

4 Muele por un minuto y agrega la pizca de sal.

5 Coloca el chocolate en un tazón de cristal, funde en baño María o en microondas por 30 segundos. Si es de esta última forma, saca y mezcla. Repite 3 veces o hasta que casi esté fundido.

6 Agrega el chocolate a la pasta de cacahuate y mezcla durante 2 minutos.

7 Envasa la crema en un frasco de cristal, deja enfriar por completo, tapa y refrigera.

Mira el video de esta Tecnología Doméstica en
https://www.youtube.com/watch?v=Zi9NugSliHg