

CREMA DE CACAO CASERA

Ingredientes

100 gr. de avellanas peladas y tostadas

150 gr. de azúcar

100 gr. de chocolate para postres

100 gr. de chocolate blanco

100 gr. de chocolate con leche

200 gr. de leche entera (un vaso)

150 gr. de aceite de girasol

Preparación

Trituramos las avellanas con la batidora hasta que queden bien finas. Trituramos también el chocolate (del mismo modo) y lo ponemos en un cazo junto a las avellanas.

Añadimos leche y aceite a la mezcla y lo ponemos a fuego lento unos minutos para que se vaya fundiendo.

Para acabar pasamos la crema a los recipientes que hayamos preparado (da para unos tres vasos) y dejamos que se enfríe.

Con esto tendremos crema de cacao para un tiempesito. Todo depende de lo golosos que seáis en casa y de la cantidad de meriendas que tengáis que preparar, claro.

El sabor de la crema de cacao casera es muy parecido al de las marcas comerciales aunque yo le noto un sabor más “avellanado” que a mí me encanta. Os ánimo a que probéis y disfrutéis de un dulce casero tan clásico como este.

¡Hasta la próxima receta!