

Crema de Cacahuete

- 2 tazas de cacahuates pelados naturales o los puedes comprar ya tostados (sin sal).

TOPPINGS OPCIONALES:

- 1 pizca de sal de mar.
- Aceite de coco.
- Miel (maple o de abeja).

Preparación

- 1.- En caso de que tus cacahuates sean naturales crudos debes remojarlos en 2 tazas de agua natural toda la noche. Al día siguiente le tiras el agua y los enjuagas, después los secas con un trapo. Si están ya tostados puedes pasar directo al paso 3.
- 2.- Los metes al horno en 180°C durante 5 mins para que se tosten por fuera. Puede ser también en sartén a fuego medio. Deben tomar un ligero color café más no se deben quemar.
- 3.- Metes los cacahuates tostados al procesador hasta que se forme una crema. Si se pegan usa una espátula o cuchara.
- 4.- Ya con la consistencia deseada agregas la sal y endulzas con la miel. Si quieres que esté más suave le puedes agregar una cucharadita de aceite de coco derretido.
- 5.- Vacía en un recipiente con tapa para meter al refrigerador.