

CREMA DE AVELLANAS Y CHOCOLATE

INGREDIENTES:

200g de avellanas
2cdas o 30g de aceite de coco insaboro o vegetal neutro
50g de cacao
70g de azúcar glass
1cda de vainilla
150g de chocolate semi amargo (46%-54% cacao)
50g de chocolate con leche
1/4cdita de sal



PROCEDIMIENTO:

Precalienta el horno a 180° C

- 1 Coloca una charola sobre la tapa del vaso y pesa 200g de avellanas. Hornea 12min a 180° moviendo las avellanas en la mitad el tiempo. Coloca las avellanas en un trapo y frota hasta eliminar la cáscara.
- 2 Ingresa al vaso 150g de chocolate semi amargo y 50g de chocolate con leche. Da 3 toques de turbo de 2seg. Baja los restos de las paredes y calienta 5min 55° vel 2. Reserva.
- 3 Coloca las avellanas peladas dentro del vaso y da 3 toques de 2seg en turbo. Baja los restos de las paredes y mezcla 2min vel 6. Agrega 2cdas o 30g de aceite de coco y mezcla 1min vel 8.
- 4 Añade 50g de cocoa, 70g de azúcar glass, 1/4cdita de sal y 1cda de vainilla. Mezcla 30seg vel 3.5
- 5 Añade el chocolate fundido reservado y mezcla 30seg vel 5. Reserva en un recipiente de vidrio a temperatura ambiente hasta por 2-3 semanas o en refrigeración hasta por 2 meses siempre y cuando no se contaminen los frascos. Si se mantiene en refrigeración puedes calentarla unos segundos para que recupere fluidez.

Enjoy!