

# Crema de Avellana

- 2 tazas de avellanas
- 1/2 taza de leche de coco
- 1/2 taza de cacao en polvo
- 3 ó 4 cucharadas de azúcar de palma de coco
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 1 pizca de sal de mar

## Preparación

---

- 1.- Introducir las avellanas al horno por 7 minutos a 200°C.
- 2.- Pelar la cáscara de las avellanas frotándolas entre ellas con un trapo.
- 3.- Colocarlas en el procesador de alimentos hasta que se haga una pasta.
- 4.- Agregar el cacao, azúcar, vainilla, sal y leche y seguir procesando hasta que todo se integre en una misma mezcla (si quieres una consistencia más espesa no agregar la leche).
- 5.- Vaciar en un recipiente, tapar y guardar en el refrigerador.