

Crema de chocolate y cacahuete para untar



ifa
CELTICS
un equipo por la vida

NutraCeltics

Crema de chocolate y cacahuete para untar

Se obtiene 4 porciones que se pueden refrigerar y el tiempo de vida es de 4 semanas. Se puede untar sobre galletas de avena o galletas de arroz.

Ingredientes

- 12 cucharadas soperas (132 g) **NUTRAVITPLUS AP MÁS PROTEÍNA** sabor CHOCOLATE
- 40 g de cacahuete natural tostado sin sal (60 cacahuates o ¼ de taza)
- 1 cucharadita cafetera de extracto de vainilla
- 1 cucharada soperas de miel de agave
- 1 pizca de sal
- 5 cucharadas soperas de leche de almendras sin azúcar (75 ml)
- 1 cucharada soperas aceite de coco (27 g)
- 4 cucharadas soperas de agua (60 ml)



Preparación

- Moler los cacahuates en un procesador de alimentos junto con el aceite de coco hasta obtener una consistencia cremosa.
- Añadir el resto de los ingredientes, incluyendo las 12 cucharadas **NUTRAVITPLUS AP MÁS PROTEÍNA** sabor CHOCOLATE, al procesador de alimentos y moler 2-3 minutos hasta que todos los ingredientes queden bien incorporados.
- Guardar la mezcla en un contenedor hermético y refrigerar. Puede durar hasta 4 semanas en el refrigerador.



ESTE PRODUCTO NO ES UN MEDICAMENTO.

EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LO RECOMIENDA Y DE QUIEN LO USA.



PORCIONES

Cada porción es de 4 cucharadas.

Peso por porción: 75 g

Nivel de dificultad: Media

