Glow Bone



SALSAS Y CONDIMENTOS

Mantequilla de sobrasada

1h · 6 raciones · 300 kcal

Ingredientes

- 100 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 60 g de sobrasada
- Pan
- Miel

POR RACIÓN

Proteínas	5,1 g
Grasas	21 g
Hidratos	23 g
Fibra	1,2 g

Elaboración

1. Triturar juntas la mantequilla y la sobrasada hasta conseguir una crema homogénea
2. Llevar la crema a la nevera mínimo 1 hora para que vuelva a coger cuerpo
3. Tostar bien el pan, untarlo con una buena capa de mantequilla de sobrasada y añadir miel por encima

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Glow Bone
cooknest.app/@glow-bone · Instagram @glow_bone