la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Crema de castañas y chocolate blanco

4 raciones 364 kcal

Ingredientes

- **200 ml** de nata
- **100 g** de chocolate blanco
- **200 g** de castañas cocidas

POR RACIÓN

Proteínas	3,5 g
Grasas	26 g
Hidratos	30 g
Fibra	2,6 g

Elaboración

1. Calentamos la nata junto con el chocolate blanco al baño maría hasta que esté completamente fundido e integrado.
2. Añadimos las castañas cocidas y trituramos muy bien hasta conseguir una crema fina y homogénea.
3. Pasamos a un bote y guardamos en la nevera.

RECOMENDACIONES

Al enfriarse espesará y quedará con una textura más firme. Se conserva bien en la nevera aproximadamente una semana.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos