Dietista-nutricionista | Julia Gallego



POSTRES · VEGANO

Dulce de chocolate negro y cacahuete

30min 1 ración

Ingredientes

- Un par de onzas de chocolate negro
- Un chorrito de aceite de oliva
- Una cucharada de crema de cacahuete
- Cacahuetes troceados

Elaboración

1. Derrite un par de onzas de chocolate negro con un chorrito de aceite de oliva
2. Después, añade una cucharada de crema de cacahuete y unos cacahuetes troceados
3. Lo metes al congelador unos 30 minutos y listo

RECOMENDACIONES

Puedes usar cacahuetes tostados o al natural y sin sal, si no te gusta ese toque salado.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Dietista-nutricionista | Julia Gallego
cooknest.app/@nutricion-juliaga · Instagram @nutricion.juliaga