XEF DE CASA




SOPAS Y CREMAS · VEGETARIANO

# Crema de kaki y peanut butter

30min · 1 ración · 624 kcal

## Ingredientes

- **2** kakis maduros
- **30 g** de mantequilla
- **1 cucharada** de crema de peanut butter con nueces pecanas caramelizadas (Prozis)
- Sal (muy poca, solo para equilibrar)
- **5ml** de AOVE

### POR RACIÓN

| | |
|---|---|
| Proteínas | **6,5 g** |
| Grasas | **37 g** |
| Hidratos | **77 g** |
| Fibra | **15 g** |

## Elaboración

1. Asar los kakis enteros en el horno a 180 °C durante 30 minutos, hasta que estén blandos, concentrados y súper dulces
2. Pelarlos y ponerlos en el vaso triturador junto con la mantequilla, el AOVE, una pizca de sal y la crema de peanut butter
3. Triturar hasta conseguir una textura fina, brillante y ultra cremosa

### RECOMENDACIONES

Se puede usar con carnes asadas, pollo, cerdo, verduras al horno, pasta y bocatas gourmet.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa