



CREMA DE CACAO “La Merienda de Iván”



Nº de raciones totales de HC=17
Nº de raciones de HC por persona = Inapreciable

1 R de HC= 10 gr.

Para 1 kg

CLASIFICACIÓN: Postre

INGREDIENTES	H.C.	Nº Rc H C	Gras as	Protei nas	ELABORACIÓN
100 gr avellanas	10.5	1	61,6	12	1. Se trituran las avellanas y el chocolate 2. Añadimos el edulcorante, la leche y el aceite. 3. Programamos 7 minutos, 50º a velocidad 4 (con robot de cocina)
10 ml edulcorante líquido	0	0	0	0	
100 gr chocolate fondant	54.1	5	31,5	9,2	
100 gr chocolate con leche	54.1	5	31,5	9,2	
100 gr chocolate blanco	58.8	5	30,9	8	
200 ml leche desnatada de vaca	9,8	1	0,4	7,8	
150 gr de aceite de girasol	0	0	150	0	