

Crema para untar de chocolate y avellanas

Ingrédients

- 250g de avellanas
- 75g de azúcar glas
- 150g de chocolate con leche con al menos 40% de cacao
- 75g de aceite de avellana (o aceite neutro tipo girasol o pepita de uva)
- 1 cucharadita de flor de sal

Préparation

1. Mañana es la Candelaria, y si hay una receta de crepas desde hace mucho tiempo en mi blog, ¡aún no había publicado una de crema para untar!
2. Así que hice esta crema para untar de chocolate y avellanas con avellanas del Piemonte, chocolate con leche Bahiné 46% de Valrhona (para evitar un efecto demasiado dulce), azúcar glas, flor de sal y finalmente aceite de avellana para la textura y el sabor.
3. En resumen, 5 ingredientes para rellenar tus crepas de la mejor manera mañana.
4. Tostar las avellanas durante 15 a 20 minutos en el horno precalentado a 150°C, luego dejarlas enfriar.
5. Mezclarlas con el azúcar glas hasta obtener una pasta bien lisa.
6. Luego, añadir el chocolate previamente derretido y mezclar de nuevo.
7. Finalmente, verter poco a poco (como para una mayonesa) el aceite de avellana, mezclando sin parar para emulsionar la mezcla.
8. Si lo desean, pueden añadir en este momento trozos de avellanas, trocitos de crepas dentelle o perlas crujientes para tener una crema para untar con más textura.
9. Incorporar la flor de sal, luego verter la crema para untar en un frasco.
10. Dejar que se endurezca unas horas a temperatura ambiente (o en el refrigerador si tienen prisa), ¡luego disfruten!