



RECETARIO SPEANUT

CAFÉ-CREMOSO-DE-CACAHUATE

CAFÉ CREMOSO DE CACAHUATE

El latte que sustituye el postre

MEDIDAS

5' **1** **5'** **0'**
TOTAL RINDE PREP FUEGO

INGREDIENTES

- 1 taza café recién hecho, caliente
- 1 cda Speanut Cocoa
- ½ taza leche caliente
- 1 pizca canela
- 1 pizca sal
- al gusto stevia

POR PORCIÓN

168 **8g** **10g** **11g** **2g**
kcal prot gras carb fib

MÉTODO

- 01 Prepara el café como acostumbres y ponlo caliente en la licuadora.
- 02 Agrega la crema de cacahuete, la canela y la sal.
- 03 Licúa 30 segundos. Empieza a velocidad baja: el líquido caliente sube.
- 04 Agrega la leche caliente y licúa 10 segundos más para hacer espuma.
- 05 Sirve espolvoreado con canela.

Cocoa aporta cacao y dulzor de stevia en un solo movimiento, que es justo lo que un latte saborizado necesita.

PROCEDENCIA

speanut.mx/recetas/caf%C3%A9-cremoso-de-cacahuete

Receta probada en cocina de casa.

2026-07-28 · MEXICANA · FACIL

Speanut
Crema de Cacahuete

ESCANEA



LO QUE SE APRENDE AL SEGUNDO INTENTO

- 01 En frío también funciona: usa café frío y hielo, y licúa 45 segundos.
- 02 La pizca de sal es la que hace que sepa a cafetería.
- 03 Con Chocolate Amargo se convierte en un mocha.

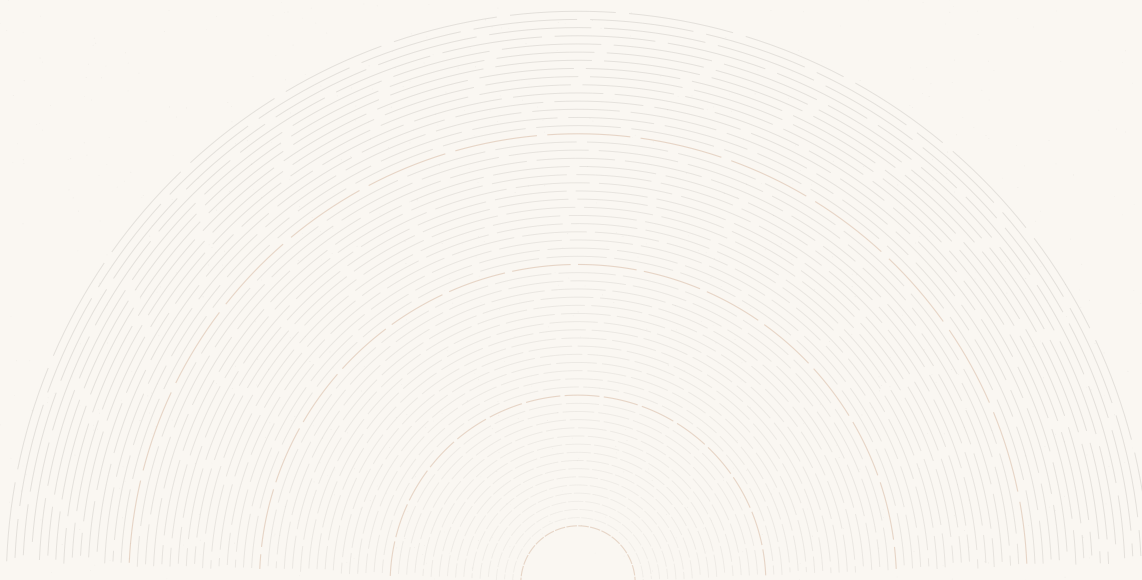
DUDAS QUE SIEMPRE SALEN

¿Puedo hacerlo sin licuadora?

Con un espumador de mano funciona bien. Con cuchara no: la crema se queda en el fondo.

¿Sirve con café instantáneo?

Sí. Disuélvelo primero en poca agua caliente para evitar grumos.



LA QUE SE USA AQUÍ

Speanut Cocoa

speanut.mx/productos/cocoa

Speanut
Crema de Cacahuete

¿La hiciste?

Califica la receta y dinos qué cambiarías. Se publica con tu nombre de pila.

ESCANEA

