



RECETARIO SPEANUT

CHEESECAKE-DE-CACAHUATE-SIN-HORNO

CHEESECAKE DE CACAHUATE SIN HORNO

El postre de cumpleaños que no prende el horno

MEDIDAS

6 h 30 **10** **30'** **0'**
TOTAL RINDE PREP FUEGO

INGREDIENTES

- 1 taza avena en hojuelas
- 8 pza dátiles sin hueso
- 2 cda aceite de coco derretido
- 400 g queso crema a temperatura ambiente
- ¼ taza Speanut Crunchy
- 1 taza crema para batir
- 7 g grenetina en polvo
- 3 cda agua fría
- al gusto stevia
- 60 g chocolate amargo para decorar

POR PORCIÓN

386 **9g** **29g** **22g** **3g**
kcal prot gras carb fib

MÉTODO

- 01 Procesa la avena con los dátiles y el aceite de coco hasta que la mezcla se compacte al apretarla.
- 02 Presiónala en el fondo de un molde desmontable de 20 cm y refrigera mientras haces el relleno.
- 03 Hidrata la grenetina en el agua fría 5 minutos y derrítela 15 segundos en microondas. Déjala entibiar sin que cuaje.
- 04 Bate el queso crema con la crema de cacahuete y la stevia hasta que quede completamente liso. El queso debe estar a temperatura ambiente o saldrán grumos.
- 05 Aparte, bate la crema para batir a punto de picos suaves e incorpórala con movimientos envolventes.
- 06 Agrega la grenetina tibia en hilo mientras bates a velocidad baja. Vierte sobre la base.
- 07 Refrigera mínimo 6 horas, idealmente toda la noche. Decora con chocolate derretido antes de servir.

PROCEDENCIA

speakut.mx/recetas/cheesecake-de-cacahuete-sin-horno

Receta probada en cocina de casa.

Los trozos de Crunchy sobreviven al batido y se encuentran dentro del relleno. Es lo que hace memorable este postre.

Speanut
Crema de Cacahuete

ESCANEA



LO QUE SE APRENDE AL SEGUNDO INTENTO

- 01 Cuchillo caliente y limpio entre rebanadas: cortes de pastelería.
- 02 Aguanta 5 días en refrigerador tapado.
- 03 Sin grenetina queda como mousse: rico, pero no se puede rebanar.

DUDAS QUE SIEMPRE SALEN

¿Por qué quedó gomoso?

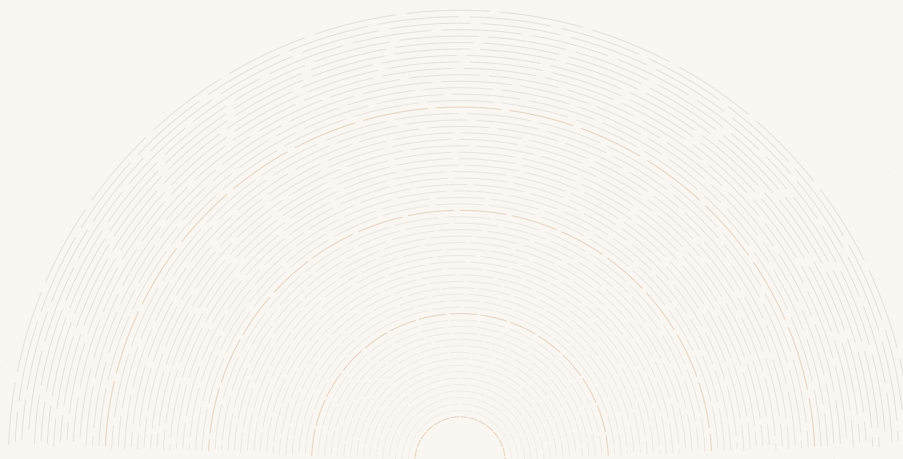
Demasiada grenetina o se agregó muy caliente. Siete gramos para este molde es la cantidad exacta.

¿Se puede vegano?

Con queso crema vegetal, crema de coco batida y agar-agar en vez de grenetina. Usa la mitad de agar que de grenetina.

¿Se congela?

Sí, hasta 1 mes. Pásalo al refrigerador la noche anterior para descongelarlo sin que suelte agua.



LA QUE SE USA AQUÍ

Speanut Crunchy

speanut.mx/productos/crunchy

Speanut
Crema de Cacahuete

¿La hiciste?

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

ESCANEA

