



RECETARIO SPEANUT

CHOCOLATE-CALIENTE-DE-CACAHUATE

CHOCOLATE CALIENTE DE CACAHUATE

Para las noches de diciembre

MEDIDAS

13'	2	5'	8'
TOTAL	RINDE	PREP	FUEGO

INGREDIENTES

- 2 tazas leche o bebida vegetal
- 3 cda Speanut Cocoa
- 2 cda cacao en polvo sin azúcar
- 1 raja canela
- 1 pizca sal
- 1 pizca chile en polvo (opcional)
- al gusto stevia

POR PORCIÓN

238	12g	14g	18g	4g
kcal	prot	gras	carb	fib

MÉTODO

- 01 Calienta la leche con la raja de canela a fuego medio hasta que salga vapor, sin dejar que hierva.
- 02 Retira la canela. Agrega el cacao en polvo y bate con globo hasta disolverlo por completo.
- 03 Incorpora la crema de cacahuete, la sal y la stevia. Bate 1 minuto: aquí es donde se forma la espuma.
- 04 Prueba y ajusta el dulzor. Sirve de inmediato con una pizca de chile en polvo si quieres el toque mexicano.

Cocoa ya trae cacao integrado en la molienda, así que el chocolate viene desde adentro de la crema y no se siente agregado encima.

PROCEDENCIA

speaknut.mx/recetas/chocolate-caliente-de-cacahuete

Receta probada en cocina de casa.

2026-07-07 · MEXICANA · FACIL

ESCANEA

Speanut
Crema de Cacahuete



LO QUE SE APRENDE AL SEGUNDO INTENTO

- 01 La pizca de sal no se nota pero intensifica el cacao.
- 02 Con chile de árbol en polvo se vuelve chocolate a la mexicana.
- 03 Recalentado pierde la espuma: bate otra vez antes de servir.

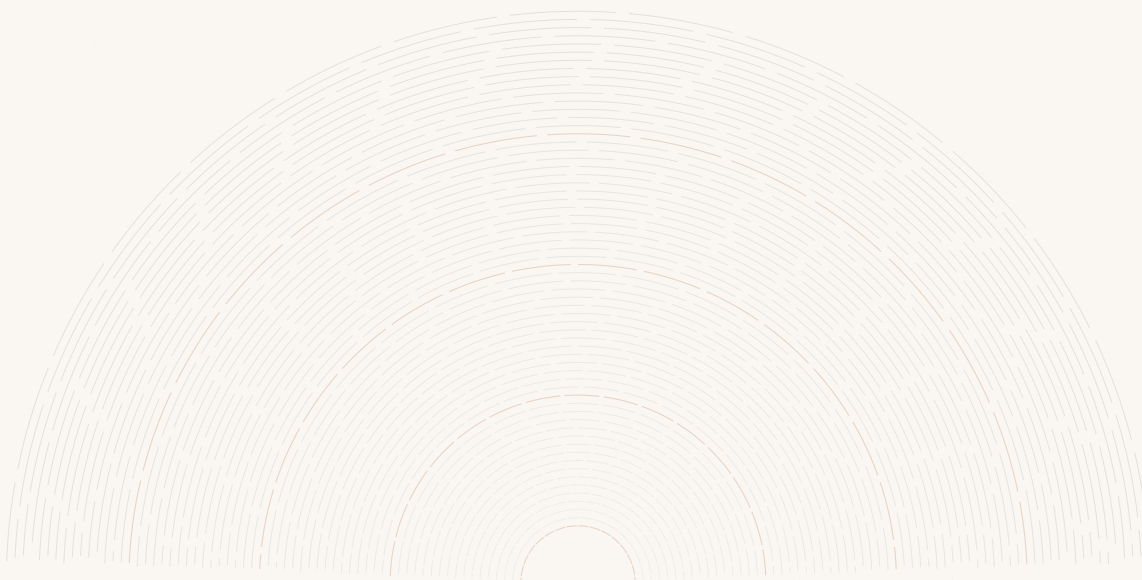
DUDAS QUE SIEMPRE SALEN

¿Puedo usar tablilla de chocolate?

Sí, pero la tablilla comercial lleva mucha azúcar. Media tablilla más la crema de cacahuete es un punto medio razonable.

¿Se puede hacer frío?

Sí, licuado con hielo. Queda como frappé, aunque pierde el carácter de chocolate de olla.



LA QUE SE USA AQUÍ

Speanut Cocoa

speanut.mx/productos/cocoa

¿La hiciste?

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

ESCANEA

