



RECETARIO SPEANUT

HORCHATA-DE-CACAHUATE

HORCHATA DE CACAHUATE

La de la esquina, pero sin el kilo de azúcar

MEDIDAS

4 h 15 **6** **15'** **0'**
TOTAL RINDE PREP FUEGO

INGREDIENTES

- 1 taza arroz blanco crudo
- 4 tazas agua caliente para remojar
- 3 cda **Speanut Light**
- 1 raja canela
- 3 tazas agua fría
- 1 cdita extracto de vainilla
- al gusto stevia
- al gusto hielo y canela molida

POR PORCIÓN

132 **4g** **4g** **21g** **1g**
kcal prot gras carb fib

MÉTODO

- 01 Enjuaga el arroz y ponlo a remojar con el agua caliente y la raja de canela, mínimo 4 horas o toda la noche.
- 02 Licúa el arroz con su agua de remojo y la canela, 2 minutos completos a máxima velocidad.
- 03 Cuela con manta de cielo o colador muy fino, exprimiendo bien. Desecha el residuo.
- 04 Regresa el líquido a la licuadora, agrega la crema de cacahuete, la vainilla, el agua fría y la stevia. Licúa 30 segundos.
- 05 Refrigera al menos 1 hora. Sirve con hielo y canela molida encima.

Light no endulza, y eso importa cuando ya vas a agregar stevia al gusto. Con una presentación endulzada perderías el control del dulzor final.

PROCEDENCIA

speanut.mx/recetas/horchata-de-cacahuete

Receta probada en cocina de casa.

2026-06-16 · MEXICANA · FACIL

ESCANEA

Speanut
Crema de Cacahuete



LO QUE SE APRENDE AL SEGUNDO INTENTO

- 01 Se asienta en la jarra: agita antes de servir, es normal.
- 02 Dura 3 días en refrigerador.
- 03 Con leche evaporada queda más cremosa, aunque sube las calorías.

DUDAS QUE SIEMPRE SALEN

¿Se puede sin colar?

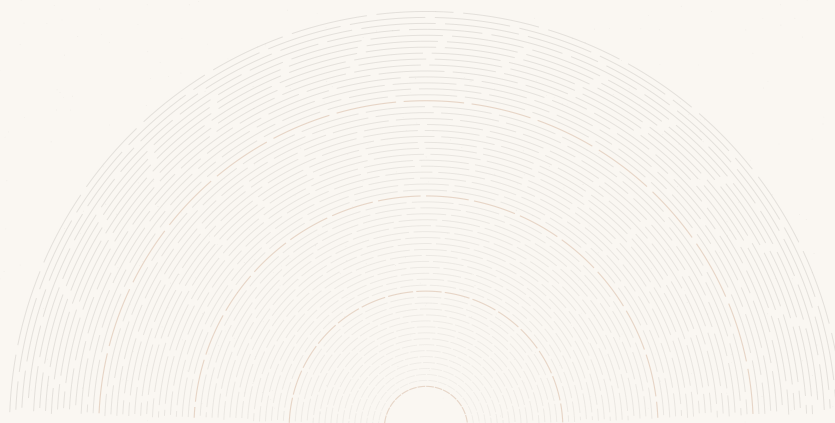
Queda arenosa. El colado es lo que da la textura de horchata; con manta de cielo el resultado es notablemente mejor que con colador.

¿Cuánta stevia lleva?

Depende de la marca. Empieza con poca, prueba fría —el frío apaga el dulzor— y ajusta.

¿Por qué usar crema de cacahuete y no cacahuates enteros?

Los cacahuates enteros hay que remojarlos y molerlos aparte, y aun así dejan arenilla. La crema ya está molida a un grado que no se puede replicar en licuadora.



LA QUE SE USA AQUÍ

Speanut Light

speanut.mx/productos/light

Speanut
Crema de Cacahuete

¿La hiciste?

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

ESCANEA

