



RECETARIO SPEANUT

PAN-TOSTADO-DE-CAMOTE-CON-CACAHUATE

CAMOTE ASADO CON CACAHUATE Y CANELA

El desayuno que no lleva pan

MEDIDAS

30'	2	5'	25'
TOTAL	RINDE	PREP	FUEGO

INGREDIENTES

- 1 pza camote grande
- 1 cdita aceite de oliva
- 3 cda Speanut Light
- 1 pza plátano en rodajas
- 1 cdita canela molida
- 2 cda nueces picadas
- 1 pizca sal de mar

POR PORCIÓN

342	11g	16g	42g	7g
kcal	prot	gras	carb	fib

MÉTODO

- 01 Precalienta el horno a 200 °C. Lava bien el camote pero no lo peles: la cáscara le da estructura.
- 02 Córtalo a lo largo en rebanadas de 1 cm exacto. Más delgadas se queman, más gruesas quedan crudas.
- 03 Barniza con aceite por ambos lados y acomoda en una charola sin encimar.
- 04 Hornea 25 minutos volteando a la mitad, hasta que los bordes doren y el centro ceda al pincharlo.
- 05 Unta la crema de cacahuete sobre las rebanadas calientes, para que se derrita un poco.
- 06 Corona con plátano, nueces, canela y una pizca de sal de mar.

El camote ya es dulce por sí solo. Light no le suma dulzor y deja que el contraste con la sal de mar sea el que llama la atención.

PROCEDENCIA

speaknut.mx/recetas/pan-tostado-de-camote-con-cacahuete

Receta probada en cocina de casa.

2026-07-14 · MEXICANA · FACIL

ESCANEA

Speanut
Crema de Cacahuete



LO QUE SE APRENDE AL SEGUNDO INTENTO

- 01 Asa el camote entero el domingo y guárdalo: se recalienta en tostadora en 3 minutos.
- 02 La pizca de sal encima es lo que hace que sepa a postre y no a verdura.
- 03 En air fryer: 15 minutos a 190 °C.

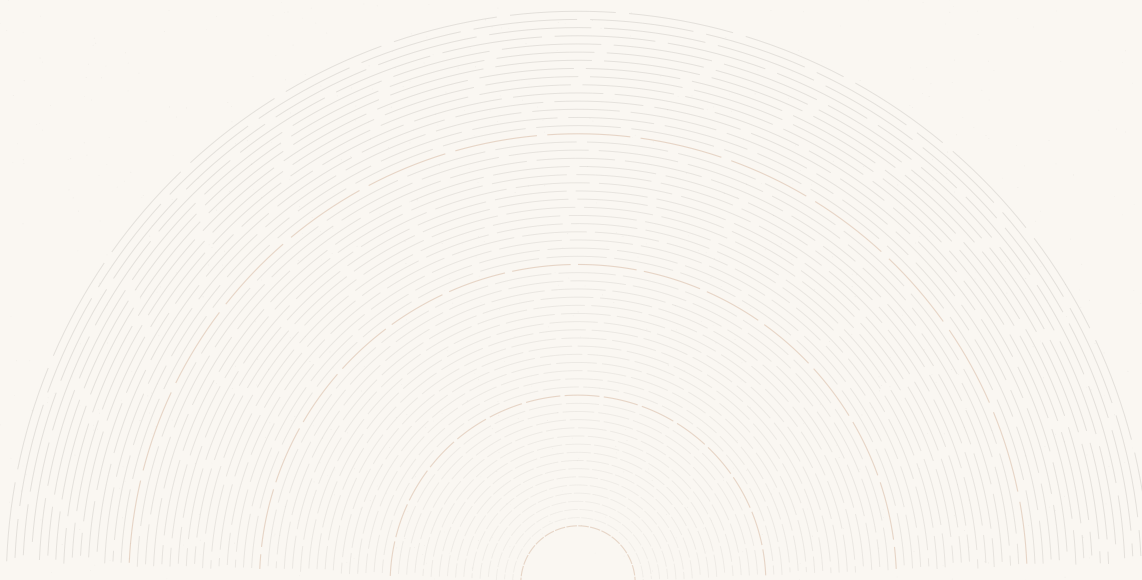
DUDAS QUE SIEMPRE SALEN

¿Sirve con camote morado?

Sí, y queda espectacular de color. Tarda unos 5 minutos más porque es más denso.

¿Se puede hacer en microondas?

Queda blando y aguado, sin la costra que hace que funcione. Horno, tostadora o air fryer.



LA QUE SE USA AQUÍ

Speanut Lightspeanut.mx/productos/light

Speanut
Crema de Cacahuete

¿La hiciste?

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

ESCANEA

