

Creador: Babanzo **Recetizador:** Herminia Ruiz G



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Si se tiene aceite de cacahuete, usarlo en lugar de aceite de girasol.

Descripción:

Combinada en un sandwich con mermelada o Nocilla está genial.

Ingredientes para 4 personas :

- 300 gr. de cacahuetes tostados sin sal
- 2 cucharaditas de azúcar
- Una pizca de sal
- 2 cucharadas de aceite de girasol

Preparación:

Paso 1

Usar un robot de cocina porque la batidora no sirve.

Paso 2

Echar los cacahuetes sin la pielecita interior (esa que es como rojiza o marrón) en el vaso del robot y molerlos muy bien.

Paso 3

Añadir el azúcar, la sal y 1 cucharada de aceite, y mezclarlo todo muy bien.

Paso 4

Echar la otra cucharada de aceite y volver a mezclar.

Paso 5

Probar de azúcar y sal.

Paso 6

Si se quiere más ligero añadir más aceite.