

**Creador:** Babanzo **Recetizador:** mailo



**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 cacahuets 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 cacahuets 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.