



CHOCOLATE REESE'S VEGANO

Para los amantes del chocolate del maní y el chocolate oscuro como yo.
Una receta vegana fácil de preparar, sin aditivos ni preservativos.

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de elaboración: 15 minutos

Tiempo Total: 20 minutos

Servicios: 6 Reese's veganos

INGREDIENTES

1 taza chocolate oscuro 70% o cacao nibs

½ taza de maní en polvo

5 cdas agua

PROCEDIMIENTO

Preparar 6 cupcake liners en un molde de cupcakes.

Derretir el chocolate en intervalos de 30 segundos. Colocar una capa fina de chocolate a cada cupcake liner y dejar enfriar en el congelador 3-5 minutos hasta que el chocolate endurezca.

Mezclar el agua con el polvo de maní hasta obtener una textura cremosa. Colocar la mantequilla de maní en el centro del chocolate para que no se disperse fuera del chocolate. Dejar enfriar en el congelador 3-5 minutos.

Cuando la mantequilla de maní este mas firme, colocar una capa fina de chocolate sobre la mantequilla y dejar enfriar 3-5 minutos.

Puedes guardar en la nevera hasta 30 días.