

KINU-TELLA

Preparar mi receta de Kinu-tella es muy simple y solo requiere avellanas, cacao, una procesadora de alimentos y paciencia. Es por esto que describo con lujo de detalles los cambios que verás mientras haces esta receta,

Si no tienes una procesadora de alimentos de alta potencia, puedes usar la juguera o procesadora que tengas disponible, solo tomará más tiempo.



Ingredientes

- 3 tazas (450g aprox) de avellanas europeas o hazelnuts
- 3 cdas de cacao en polvo

Preparación

1. Colocar las avellanas en una bandeja para hornear y tostar en el horno a fuego medio bajo por 10 minutos. Retirar y tratar de remover la mayor cantidad de piel de las avellanas.
2. Colocar las avellanas en una procesadora de alimentos, y procesar. Al comienzo se formará la harina y poco a poco se van a ir soltando los aceites presentes en el fruto seco elegido, lo que hará que vayan quedando pegado en las paredes de la procesadora. Detener y revolver, soltando lo que se ha adherido. Repetir este proceso hasta que se forme una bola compacta que estará un poco más tibia y que finalmente se convierte en una mantequilla de aspecto grumoso.
3. Continuar procesando por unos minutos más hasta que se vea que se ha desprendido el aceite del fruto seco y la mantequilla sea suave y cremosa.
4. Agregar el cacao en polvo y continuar procesando. Puede que la mezcla parezca más seca y puede que requiera continuar procesando por unos minutos más hasta que vuelva a tomar el aspecto suave y cremoso. Puedes acelerar el proceso agregando 1 cucharada de aceite de coco.
5. Almacenar hasta 2 semanas en el refrigerador.