Avena al horno con chocolate y crema de cacahuete



Consejo del chef

Sacamos del horno, decoramos con crema de cacahuete y comemos la avena horneada caliente.

Raciones para 2

- ❏ **150 ml** Bebida vegetal
- ❏ **150 gr** Copos de avena suaves
- ❏ **2** Cucharadas de crema de avellanas
- ❏ **1** Extracto de vainilla
- ❏ **1** Cucharada de levadura en polvo
- ❏ **1** Plátano maduro
- ❏ **1** Pizca de sal
- ❏ Chispas de chocolate
- ❏ Crema de cacahuete

1. Colocamos todos los ingredientes (menos los toppings) en un recipiente y batimos hasta obtener una textura homogénea y densa.
2. Añadimos a la masa 2 cucharadas de chispas de chocolate y mezclamos.
3. Pasamos esta mezcla a un par de cuencos aptos para horno bien engrasados.
4. Decoramos con más chispas de chocolate.
5. Horneamos a 180 grados durante 30 minutos.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/avena-horno-chocolate-crema-cacahuete/