

# Avena al horno con chocolate y crema de cacahuete

COOKING  
LOVERS TM&A



## 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/>

**COOKING**  
**LOVERS** 