



Hummus de cacao

Ingredientes	Cantidades	Explicación
Garbanzos cocidos, colados, enfriados y refrigerados Cacao en polvo Jarabe de arce Mantequilla de cacahuate Vainilla (extracto) Canela en polvo Caldo de garbanzos (de la cocción) Pan integral, baguette rebanada	200gramos 20 gramos 60 gramos 50 gramos 10 gramos 5 gramos c/s 1 barra	Colocar en un vaso alto los garbanzos, procesar con ayuda de una licuadora de inmersión por 30 segundos. Agregar el cacao, jarabe, mantequilla de cacahuate, vainilla y canela, nuevamente procesar por 1 minuto o hasta lograr una textura untuosa y continua. Si se desea ajustar la densidad/ fluidez agregar la cantidad deseada de caldo de garbanzos. Conservar en refrigeración hasta su utilización. Presentar en rebanadas de pan a modo de crostini.
Observaciones:		