

Hummus dolce al caffè



Hummus
dolce al
caffè



Viaggiassaggi felici blog
Viaggiando con amore



Una crema dolce perfetta a colazione , merenda o un dessert di fine pasto leggero e veloce !

Se amate l'hummus ed il caffè adorerete questa è la ricetta fatta per voi !!!

Il sapore dei ceci viene coperto e regolato da quello intenso del caffè , creando un binomio eccezionale.

Ingredienti

- 240 g di ceci lessati
- 2 tazzine di caffè lungo io usato deca.
- 3 cucchiaini di sciroppo di agave
- **2 cucchiaini di crema di _ crema di mandorle (in fondo all'articolo la mia ricetta)**
- 1 cucchiaino di tahina bianca bio
- 1/2 cucchiaino di vaniglia in polvere

Preparazione

- Nel tritatutto riunite tutti gli ingredienti: i ceci, il caffè, la crema di nocciole o mandorle nel mio caso, lo sciroppo di agave, la tahina e la vaniglia.
- Azionate il tritatutto e frullate fino a ottenere una crema morbida e perfettamente liscia.
- Travasate l'hummus in una ciotola e riponetelo in frigorifero almeno un'ora a riposare.
- **Se lo gradite, decorate con panna di soia o di cocco montata (in fondo all'articolo le mie ricette della panna di soia e di quella di cocco)**

Crema di mandorle fatta in casa

Ingredienti

- 200 g mandorle (già sgusciate con o senza pellicina)

Tostiamo le mandorle

In forno: Preriscaldate il forno statico a 160°C, disponete le mandorle su una placca da forno coperta con carta da forno e infornate per 10 minuti.

In friggitrice ad aria : disponete le mandorle sul cestello della friggitrice e azionate per 10 minuti a 160° (**potrete acquistare la friggitrice ad aria che utilizzo io , cliccando sul link in fondo all'articolo**)

Frulliamo

- Versate le mandorle ancora calde nel tritatutto e iniziate a frullare. (**potrete acquistare il tritatutto che utilizzo io , cliccando sul link in fondo all'articolo**)
- Ci vorranno circa 10 minuti per ottenere una crema liscia. Inizialmente le mandorle formeranno una farina

fine, poi diventeranno un composto abbastanza compatto, e infine, continuando a frullare, diventeranno una crema morbida e fluida.

CONSIGLI

Trasferite la crema di mandorle in un vasetto di vetro, lasciatela raffreddare, poi chiudetela e conservatela in frigorifero. Al momento del consumo mescolatela bene con un cucchiaino prima di servirla perché tenderà a depositarsi sul fondo la parte più densa e a restare in superficie la parte più liquida.

[PANNA DI COCCO MONTATA](#)

<https://viaggiassaggifelici.blog/2021/03/11/panna-di-cocco-montata/>