



# CREMA DE CHOCOLATE BELGA CON ALMENDRAS PICANTES Y RALLADURA DE LIMA

Marc Balló y Mónica Cortés  
@ma\_petite\_bouchee

TIEMPO DE ELABORACIÓN:  
30 MINUTOS

## INGREDIENTES ( 4RACIONES)

4 ud Crema de Chocolate Belga Goshua  
350 g de almendras peladas crudas  
60 g de zumo de limas  
1 cda sopera de aceite de coco  
1 cdta de pimentón ahumado dulce  
1 cdta de guindilla en polvo  
1 cdta de canela en polvo  
12 gotas de salsa tabasco  
2 cdtas de sal



## PREPARACIÓN

- 1.- Precalienta el horno a 120°C. Cubre una placa de horno con papel vegetal.
- 2- En un bol, mezcla aceite de coco líquido, zumo de lima, pimentón dulce ahumado, guindilla en polvo, canela, sal y tabasco, y mezcla bien. Añade las almendras y mezcla de forma uniforme. Extiende sobre la placa sin que se amontone.
- 3-Hornea 50 minutos a 120°C. A mitad de cocción remueve y, cuando estén listas, retira y deja enfriar.
- 4- Sirve la Crema de Chocolate Belga de Goshua, añade almendras picantes, ralladura de lima y ... ¡a disfrutar!

