

CHOCOLATE DE METATE

Ingredientes:

- 250 gms de Semillas de Cacao Enteras
- 1 rama entera de canela de 10 cms
- 100 gms de almendra pelada y tostada
- 150 gms de azúcar o al gusto

Preparación:

1. Las semillas de cacao se deben de tostar ya sea en un comal o en el horno. Hay que tener cuidado de que no se quemen. Una vez frías se les quita la cáscara (se guarda).
2. Se muelen las semillas peladas junto con la canela, las almendras y el azúcar hasta que se queden los ingredientes hechos una pasta. Para moler se puede usar el metate, la Thermomix, un procesador o una licuadora de poco a poco.
3. La pasta se extiende de ½ cm de altura en una charola para dejarla enfriar. Se puede marcar en forma de cuadros para que sea fácil después cortarla. También se puede formar en tortitas del tamaño de una cucharada. Se deja enfriar para que se haga sólido. Ya frío se conserva en un traste tapado.
4. Se usa para hacer chocolate caliente con leche o para comerlo directamente como golosina.

Notas:

Esta receta contiene poca azúcar y queda el chocolate amargo. Se puede agregar la cantidad que se desee.

Con las cáscaras del cacao se hace una infusión muy buena.