

Hummus dolce al caffè

PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: – DOSI PER: **2 persone**

Siamo abituati a pensare all'hummus come preparazione salata, ma oggi ho pensato di uscire dai soliti schemi e di presentartelo in versione dolce.

La base di questa preparazione (ceci frullati) infatti si presta benissimo per essere utilizzata per realizzare una crema morbida e delicata, da spalmare sul pane o anche semplicemente da assaporare da sola, magari per colazione, in modo da poter iniziare la giornata con la giusta carica.

Ingredienti

- 200 gr di ceci lessati e scolati
- 1 tazzina di caffè forte
- 3 cucchiaini di succo d'acero
- 3 cucchiaini di burro di arachidi
- 1 pz abbondante di sale
- 1/3 di cucchiaino di vaniglia in polvere

Procedimento

1. Versa nel frullatore i ceci scolati insieme al caffè, il burro di arachidi, lo sciroppo d'acero,

la vaniglia in polvere e il sale.

2. Frulla il tutto per 2/3 minuti in modo da ottenere una crema morbida e liscia.
3. Riponi la crema in frigorifero a riposare per un paio d'ore prima di servirla.

