



EOS

RECETARIO



# Halloween Cheesecake

Receta de [@foodsaudable8](#)



Listo en  
4 horas



Para  
3 personas



Apto para  
Vegetarianos



# Halloween Cheesecake

## Paso a paso

**1**-Ponemos la granola en la picadora junto con el aceite de coco y mezclamos con los nibs de cacao. Cubrimos la base del molde redondo apretando bien y dejamos en la nevera mientras preparamos el relleno.

**2**-Batimos a velocidad baja el queso crema, a continuación añadimos la crema de cacahuets, una vez este bien integrado añadimos la nata, luego el polvo de dátiles y la cucharada de vainilla líquida y la echamos al molde.

**3**-Horneamos unos 15 minutos a 180° y luego unos 20 minutos a 160°. Dejamos dentro del horno una hora y luego lo dejamos otra hora con la puerta del horno entreabierta. Después lo dejamos enfriar por completo y a la nevera (mejor de un día para otro). Lo he decorado con chocolate negro.

## Ingredientes

Crema de cacahuete,  
miel y jalea real EOS 70 g

Nibs de cacao EOS 40 g

Dátil en polvo EOS 50 g

Granola de avena 100 g

Queso crema 200 g

Nata de montar 130 ml

Huevos ECO 2 Uds

Extracto de vainilla 1 Cdita

Aceite de coco 1 Cda



SÍGUENOS





# Arañas de cacao

Receta de @rocioalme



Listo en 1 horas



Para 10 personas



Apto para Vegetarianos



# Arañas de cacao

## Paso a paso

**1**-Mezclamos la harina, la levadura, la crema de anacardo, la pasta de dátiles y la sal. Mientras, en otro cuenco batimos la mantequilla a temperatura ambiente hasta que esponje.

**2**-Añadimos el huevo y el extracto de vainilla. Mezclamos. Agregamos los sólidos. Debe quedar una masa manejable con la que se puedan hacer las bolas de las galletas

**3**-Hacemos 24 bolitas para 24 galletas aproximadamente. Vamos colocando las bolitas en una bandeja con papel de hornear. Aplanamos un poco las bolitas con la mano.

**4**-Cocemos 10 minutos a 180°C con calor arriba y abajo. Sacamos la bandeja y, usando algo redondeado, hacemos un hueco en el centro de cada galleta para colocar luego las trufas. Las colocamos cuando todavía estén calientes para que se fundan un poco y se peguen.

**5**-Decoramos con el chocolate negro previamente fundido, dibujando unas patitas, y añadiendo opcionalmente unos ojitos de plástico.

## Ingredientes

Pasta de dátiles EOS 150 g

Crema de anacardos EOS 160 g

Mantequilla 115 g

Huevos 1 Ud

Harina integral 175 g

Extracto de vainilla 1 Cdta

Levadura química, sal 1 Cdta

Trufas caseras 24 Uds

Chocolate 80% 4 Onzas



SÍGUENOS





# Dedos de bruja

Receta de @lacocinadebrocoli



Listo en  
1 horas



Para  
3 personas



Apto para  
Vegetarianos



# Dedos de bruja

## Paso a paso

*1-Mezclamos todos los ingredientes, (menos las almendras y la mermelada) y nos quedará una masa manejable y compacta.*

*2-Vamos dando forma alargada y con un poco de creatividad vamos formando nuestros deditos, hacemos los nudillos... ponemos la uña antes de hornear...*

*3-Cuando los tengamos listos, metemos en el horno precalentado a 180° unos 20min, sacamos y dejamos 30min enfriarse.*

*4-Mojamos con un poco de mermelada para simular la sangre y listos para zampar!*

## Ingredientes

Crema de cacahuete  
miel y jalea real EOS 60 g

---

Pasta de dátiles EOS 60 g

---

Harina de avena 200 g

---

Almendras 16 uds

---

Mermelada casera  
de fresa 3 Cdas

---

AOVE 30 ml



SÍGUENOS





# Delicias de calabaza y cacahuete

Receta de @viajeroscocinillas



Listo en  
2 horas



Para  
8 personas



Apto para  
Veganos



# Delicias de calabaza y cacahuete

## Paso a paso

**1**-Asar la calabaza en el horno precalentado a 200°C durante 40 min. Otra opción más rápida es hacer la calabaza al microondas en un estuche de vapor a máxima potencia durante 12 min.

**2**-En un bol mezclar: calabaza cocida, crema de cacahuete, pasta de dátiles, canela en polvo, jengibre en polvo, Mezclar todo bien hasta formar una pasta homogénea. Llevar al congelador durante 2h para poder trabajar mejor la masa.

**3**-Fundir la tableta al baño maría en una taza junto con 1 cda aceite de coco. Picar los frutos secos naturales y reservar.

**4**-Hacer bolitas con la masa (ayudándonos de una cuchara e impregnando las palmas de las manos con una gotita de aceite de coco o aceite de oliva). Pinchar con un palillo, bañarlas en chocolate y poner frutos secos por encima (opcional). Guardar en el congelador y disfrutar.

## Ingredientes

Pasta de dátiles EOS 2 Cdas

---

Crema Cacahuetes EOS 4 Cdas

---

Calabaza asada 200 g

---

Canela 1 Cda

---

Jengibre 1 Cda

---

Chocolate 85 1 Tableta

---

AOVE 1 Cda

---

Almendras troceadas 1 Puñado

---

Nueces troceadas 1 Puñado



SÍGUENOS

