

## CREAMER CASERA SALUDABLE DE VAINILLA

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 5 minutos

Tiempo de reposo: 30 minutos

Salen aprox. 2 tazas de creamer



### Ingredientes

- 1 lata de 13.5 oz de leche de coco
- 2 cucharadas de leche de almendras (sin azúcar, vainilla)
- 3 o 4 cucharadas de azúcar de coco o miel de abejas o jarabe de maple
- 1 vaina de vainilla
- Una pizca de sal

### Instrucciones:

1. Agitar bien la lata de leche de coco y luego echarla en una cacerola pequeña. Agrega la leche de almendras y revuelve para combinar.
2. Echar 3 cucharadas de azúcar de coco (4 si lo quieres más dulce) y una pizca de sal, batir para combinar. ¡Cocina a fuego medio-bajo hasta que la mezcla comience a burbujear y el azúcar se disuelva (no dejes que hierva o tendrás un lío de coco por toda la estufa)! Aprox. 3 a 4 minutos.
3. Corta la vaina de vainilla por la mitad a lo largo y raspa las semillas. Agrega las semillas a la mezcla de leche y revuelve bien. Agrega la vaina de vainilla en la olla y cubra con una tapa.
4. Quitar de la estufa y dejar reposar la mezcla durante al menos 30 minutos, o hasta que se enfríe a temperatura ambiente. Así la vainilla impregna bien toda la mezcla. No te saltes este paso.
5. Con un colador de malla fina, cuela la creamer mientras la echas en un bote de vidrio. Desecha las vainas. ¡Guárdala en el refrigerador! ¡Agítalo antes de agregarlo a tu café favorito!

Notas:

**Leche de Coco:** Se utiliza leche de coco en lata, para darle la cremosidad de las creamer, no la sustituyas porque perderás ese efecto. Y si te preguntas si sabe a coco, la respuesta es no, solo se siente el sabor a vainilla.

**Azúcar de Coco:** Podes sustituirla por miel de abejas o sirope de arce, para mantenerla sin azúcares procesados.

**Leche de Almendra:** Se agrega para garantizar que no se solidifique la crema cuando se almacena y para mantenerla agradable y suave. Podes sustituirla por cualquier otra leche no láctea en lugar de la leche de almendras.

**Vaina de Vainilla:** Llenan de sabor profundo a vainilla que no se puede lograr con el extracto de vainilla normal. Pero si no tienes vaina de vainilla, la puedes sustituir por 1 cucharadita de extracto puro de vainilla con excelentes resultados! Pero... es mejor al viana.

[www.unapizcadeluna.com](http://www.unapizcadeluna.com)