



HELADO DE FRUTOS ROJOS Y CREMA DE COCO

👤 6

Dificultad baja

300 g de frutos rojos
100 g de bayas de goji
400 ml de crema de coco
SriLanka
100 g de almendras
tostadas
Stevia líquida
1/2 rama de vainilla

- 1.** Congela los frutos rojos. En el vaso de la batidora pon las almendras tostadas hasta obtener una crema. Añade la crema de coco que debe estar bien fría, los frutos rojos congelados, las bayas de goji, la media rama de vainilla en cachitos y un chorrito de stevia al gusto.
- 2.** Tritura todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.
- 3.** Vierte la mezcla en moldes de helado y llévalos al congelador durante al menos cuatro horas. Si no tienes molde puedes verter la mezcla en un recipiente apto para congelador. En este caso, deberás ir removiendo la mezcla cada media hora para que no se formen cristales de hielo.
- 4.** Si has optado por el recipiente, una vez que hayas conseguido la textura cremosa deseada déjalo en el congelador una hora más. Antes de servir, déjalo atemperar unos minutos para poder formar bolas de helado.
- 5.** Si has optado por los moldes de helado, solo tendrás que desmoldarlos y a disfrutar.

ENCUENTRA LOS INGREDIENTES EN NUESTRA TIENDA