



## **GELAT DE XOCOLATA AMB BASE DE CIGRONS**

 6

*Dificultat baixa*

**150 g de dàtils medjoul**  
**1/2 tassa de beguda de ametlles**  
**1/2 tassa de crema de coco**  
**150 g de cacauets**  
**1 tassa de cigrons cuits**  
**2 cullerades de cacau en pols**  
**1 culleradeta de canyella mòlta**

- 1.** Extreu l'os dels dàtils i remulla'ls en un bol amb aigua calenta durant 30 minuts. Un cop hidratats els dàtils, col·loca'ls al processador d'aliments i tritura'ls bé.
- 2.** Agafa els cacauets i tritura'ls també en un processador d'aliments fins a obtenir una textura cremosa.
- 3.** A continuació, col·loca els dàtils i la crema de cacauet al processador i afegeix els cigrons ja cuits, la crema de coco, la beguda d'ametlles, el cacau en pols i la canyella. Torna a processar fins que aconseguis una textura suau i cremosa.
- 4.** Aboca la barreja en un recipient i decora amb cacauets, xips de xocolata o més crema de cacauet. Introdueix al congelador i remou de tant en tant per evitar que es formin vidres. Deixa-ho al congelador tota la nit.
- 5.** Retira del congelador uns minuts abans de degustar-lo perquè tingui una textura més tova i mal·leable. A gaudir!

**TROBA ELS INGREDIENTS A LA NOSTRA BOTIGA**