



HELADO DE CHOCOLATE CON BASE DE GARBANZOS

👤 6

Dificultad baja

150 g de dátiles medjoul
1/2 taza de bebida de almendras
1/2 taza de crema de coco
150 g de cacahuetes
1 taza de garbanzos cocidos
2 cucharadas de cacao en polvo
1 cucharadita de canela molida

- 1.** Extrae el hueso de los dátiles y remójalos en un bol con agua caliente durante 30 minutos. Una vez hidratados los dátiles, colócalos en el procesador de alimentos y tritúralos bien.
- 2.** Coge los cacahuetes y tritúralos también en un procesador de alimentos hasta obtener una textura cremosa.
- 3.** A continuación, coloca los dátiles y la crema de cacahuete en el procesador y añade los garbanzos ya cocidos, la crema de coco, la bebida de almendras, el cacao en polvo y la canela. Vuelve a procesar hasta que consigas una textura suave y cremosa.
- 4.** Vierte la mezcla en un recipiente y decora con cacahuetes, chips de chocolate o más crema de cacahuete. Introduce en el congelador y remueve de vez en cuando para evitar que se formen cristales. Déjalo en el congelador toda la noche.
- 5.** Retira del congelador unos minutos antes de degustarlo para que tenga una textura más blanda y maleable. ¡A disfrutar!

ENCUENTRA LOS INGREDIENTES EN NUESTRA TIENDA