Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGETARIANO

Maxibon fit casero

3h · 8 raciones · 478 kcal

Ingredientes

- **500 ml** de nata para montar
- **1 cucharadita** de eritritol
- Chocolate negro 70% sin azúcar, troceado
- Galletas cuadradas
- Chocolate negro 70% sin azúcar para fundir
- **1 cucharadita** de aceite de coco
- Almendras picadas (opcional)

POR RACIÓN

Proteínas	**6,1 g**
Grasas	**39 g**
Hidratos	**29 g**
Fibra	**5 g**

Elaboración

1. Monta la nata junto con el eritritol hasta obtener una textura firme.
2. Incorpora el chocolate troceado y mezcla con movimientos envolventes para repartirlo por toda la nata.
3. Forra un molde con papel vegetal y coloca una capa de galletas en la base.
4. Vierte la mezcla de nata y chocolate sobre las galletas y alisa la superficie.
5. Cubre con otra capa de galletas y lleva al congelador durante un mínimo de 3 horas.
6. Derrite el chocolate junto con el aceite de coco. Si te gusta un toque más crujiente, añade las almendras picadas.
7. Desmolda el helado y cubre la parte que no lleva galleta con el chocolate fundido.
8. Lleva de nuevo al congelador unos 30 minutos, hasta que la cobertura se endurezca.

Hecho con CookNest