Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGETARIANO

# Helados Ferrero Fitness

6 raciones  344 kcal

## Ingredientes

- **250 g** de queso fresco batido
- **120 g** de crema de avellana
- **50 g** de proteína sabor vainilla
- **1 cucharadita** de eritritol

COBERTURA

- Chocolate negro 70% sin azúcar
- **1 cucharadita** de aceite de coco
- Avellanas troceadas

POR RACIÓN

| | |
|---|---|
| Proteínas | **14 g** |
| Grasas | **23 g** |
| Hidratos | **25 g** |
| Fibra | **4,9 g** |

## Elaboración

1. Mezcla todos los ingredientes del helado hasta obtener una crema homogénea.
2. Reparte la mezcla en los moldes y congela durante al menos 4 horas.
3. Derrite el chocolate junto con el aceite de coco al baño María.
4. Añade las avellanas troceadas y mezcla bien.
5. Desmolda los helados y báñalos completamente en la cobertura.
6. Colócalos sobre papel de horno y congela 5 minutos más.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya