Evita Me



POSTRES · VEGETARIANO

Helado casero de cereales de chocolate

+4h · 6 raciones · 451 kcal

Ingredientes

- 300 ml nata para montar
- 300 ml leche condensada
- Cereales de chocolate Yummy, a ojo

POR RACIÓN

Proteínas	7,7 g
Grasas	24 g
Hidratos	52 g
Fibra	1 g

Elaboración

1. Echar en el vaso batidor 300 ml de nata para montar
2. Añadir 300 ml de leche condensada
3. Añadir los cereales, a ojo
4. Batir sin dejar que quede demasiado batido, para que queden trocitos
5. Verter la mezcla en un tapper para congelar
6. Echar más cereales y volcar la mezcla
7. Hacer otra capa de cereales y otra capa de mezcla
8. Echar otra capa de cereales por encima
9. Tapar y meter al congelador
10. Dejar congelar unas 6 horas para que tenga textura de helado

RECOMENDACIONES

Puede que quede un poco duro cuando pasa mucho tiempo, pero está riquísimo, merece la pena pelearse con él.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Evita Me
cooknest.app/@eviiitaame · Instagram @eviiitaame