la cocina de los golosos




POSTRES · VEGETARIANO

# Tarta helada de nata y conguitos

4h · 8 raciones · 477 kcal

## Ingredientes

- **500 ml** nata para montar
- **250 ml** leche condensada
- **100 gr** conguitos
- **100 gr** chocolate negro

POR RACIÓN

| | |
|---|---|
| Proteínas | 7,3 g |
| Grasas | 34 g |
| Hidratos | 36 g |
| Fibra | 1,9 g |

## Elaboración

1. En un bol ponemos nata y la leche condensada, que ambos estén muy fríos para que monte mejor.
2. Batimos hasta que esté semi montada la nata, no necesita que quede muy firme.
3. Trituramos los conguitos y se los añadimos.
4. Pasamos a un molde, hemos utilizado uno desechable de 24 x 14 x 7 cm, y lo dejaremos un mínimo de 4 horas en el congelador.
5. Pasado ese tiempo desmoldamos y decoramos con chocolate negro fundido, nata montada y conguitos.
6. Y lista para disfrutar

RECOMENDACIONES

Yo lo dejo todo la noche.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos