la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Limones helados Minions

2h · 4 raciones · 427 kcal

Ingredientes

- **4** limones
- **200 ml** nata para montar
- **200 gr** leche condensada
- **120 ml** zumo de limones
- **2** yogures griegos (250 gr)

DECORACIÓN MINIONS

- Goma eva negra y gris
- Ojos

POR RACIÓN

Proteínas	**12 g**
Grasas	**26 g**
Hidratos	**40 g**
Fibra	**2,7 g**

Elaboración

1. Cortamos el limón por la base y la parte superior
2. Los vaciamos y reservamos el zumo
3. Montamos la nata y añadimos la leche condensada y el zumo de limón
4. Batimos hasta integrar
5. Añadimos los yogures y mezclamos bien
6. Rellenamos los limones y llevamos al congelador un par de horas

DECORACIÓN MINIONS

7. Recortamos una tira negra con la medida del limón
8. Recortamos círculos grises con un tamaño un poco más grande que los ojos
9. Pegamos los ojos encima de los círculos
10. Unimos los 2 ojos y la tira

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos