la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Helado sándwich sabor dinosaurus

+4h · 10 raciones · 479 kcal

Ingredientes

CREMA DE GALLETAS

- **200 ml** nata
- **50 gr** chocolate blanco
- Pizca sal
- Esencia vainilla
- **120 gr** galletas dinosaurus

HELADO

- **200** nata
- **100 gr** leche condensada
- **30 gr** leche en polvo (opcional)
- **10** galletas dinosaurus
- Crema de galletas

COBERTURA DE CHOCOLATE

- **150 gr** de chocolate con leche
- **50 gr** de almendra picada

Elaboración

1. Empezamos con la crema de galletas, ponemos la nata, chocolate, sal, vainilla y galletas en un bol a baño maría hasta fundir el chocolate
2. Trituramos hasta que no queden grumos y reservamos
3. Montamos la nata con la leche condensada, no es necesario que esté montada del todo, que no quede muy firme, añadimos la crema de galletas y la leche en polvo y mezclamos hasta integrar
4. En un molde ponemos las galletas en la base y la crema encima, cubrimos con más galletas en la misma posición que las de la base y llevamos al congelador un mínimo de 6 horas
5. Desmoldamos y cortamos cada helado, bañamos en chocolate fundido, dejamos endurecer el chocolate y ya estarían listos para disfrutar

POR RACIÓN	6,7 g Proteínas	32 g Grasas	42 g Hidratos	1,8 g Fibra

Hecho con CookNest

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