Recetas SAL Y PIMIENTA



POSTRES · VEGETARIANO

Helado de cheesecake healthy

4h · 1 ración · 460 kcal

Ingredientes

- Fresas parcialmente congeladas
- 2 quesitos frescos tipo Burgos
- 2 cucharadas de queso Philadelphia Light
- 1 cucharada de miel
- 2 galletas tipo María

POR RACIÓN

Proteínas	19 g
Grasas	22 g
Hidratos	48 g
Fibra	4,3 g

Elaboración

1. Poner en un bol los quesitos frescos tipo Burgos, las dos cucharadas de queso Philadelphia Light, las fresas parcialmente congeladas y un poco de miel
2. Triturar todo muy bien con la batidora
3. Añadir todo a un recipiente para congelar y poner por encima unos trocitos de fresa y las galletas troceadas
4. Mover y mezclar todo muy bien y meter en la nevera durante al menos 4 horas
5. Sacar 25 o 30 minutos antes para que se ablande un poco

RECOMENDACIONES

Recuerda sacar el helado 30 minutos antes para que se ablande, ya que al contener mucha agua se queda duro al principio.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta