Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



POSTRES · VEGETARIANO

Sándwich helado de stracciatella y Lotus

3h · 6 raciones · 189 kcal

Ingredientes

- 200 ml de nata para montar
- 1/2 tableta de chocolate negro
- 12 galletas Lotus
- Unas gotitas de esencia de vainilla

POR RACIÓN

Proteínas	1,6 g
Grasas	15 g
Hidratos	13 g
Fibra	0,3 g

Elaboración

1. Picar muy bien medio tableta de chocolate negro
2. En un bol, montar 200 ml de nata (con varillas eléctricas o normales, tardando un poco más)
3. Añadir el chocolate troceado y unas gotitas de esencia de vainilla
4. Mezclar todo muy bien y reservar
5. En un recipiente con papel vegetal, colocar una capa de galletas Lotus
6. Ponerle el relleno y otra capa de galletas por encima
7. Meter en el congelador durante al menos 3 horas
8. Desmoldar y trocear

RECOMENDACIONES

Las galletas pueden mojarse en leche, aunque no es necesario. Si no se mojan, quedan más enteras.

Hecho con CookNest

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