Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



POSTRES · VEGETARIANO

Helado de pistacho

4 raciones 295 kcal

Ingredientes

- 1 tarrina de queso fresco batido
- 80 gramos de azúcar
- 15 pistachos troceados
- Colorante verde
- 100 gramos de crema de pistachos (también puedes hacerla casera triturando 5 minutos 1 bolsita de pistachos en una procesadora)

POR RACIÓN

Proteínas	14 g
Grasas	11 g
Hidratos	36 g
Fibra	1,8 g

Elaboración

1. Remover antes de meterlo en el congelador
2. Sacar y volver a remover a los 15 minutos
3. Volver a remover a los 30 minutos antes de que se congele para que se vayan rompiendo los pequeños cristales

RECOMENDACIONES

Aun así no es un helado súper cremoso puesto que no lleva nata ni mucho azúcar.

Hecho con CookNest

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