

POSTRES · VEGETARIANO

Magnum de pistacho y chocolate blanco

+4h · 4 raciones · 806 kcal

Ingredientes

- **55 gramos** de pistachos tostados sin cáscara
- **100 mililitros** de agua caliente (para ablandar los pistachos)
- **200 gramos** de queso cottage
- **40 gramos** de miel
- Un chorrito de vainilla (al gusto)
- Crema de pistacho para decorar (opcional)

COBERTURA

- **400 gramos** de chocolate blanco sin azúcar
- **20 gramos** de aceite de coco
- **20 gramos** de crema de pistacho

POR RACIÓN

Proteínas	**17 g**
Grasas	**53 g**
Hidratos	**81 g**
Fibra	**3,4 g**

Elaboración

1. Pon los pistachos a remojo durante 20 minutos con agua caliente
2. Pasado el tiempo, retira del agua y escurre bien
3. Tritura los pistachos hidratados en la batidora junto con el queso cottage, la miel y un chorrito de vainilla. Debe de quedar una mezcla fina y suave
4. Vierte la mezcla en moldes de helado y añade un poco de crema de pistacho para decorar (opcional)
5. Lleva al congelador durante al menos 4 horas
6. Prepara la cobertura derritiendo el chocolate blanco y mezclando con el aceite de coco y un poco de crema de pistacho
7. Desmolda los helados y sumérgelos en el chocolate blanco
8. Deja enfriar en el congelador al menos 5 minutos antes de comerlos

Hecho con CookNest