



MAGNUM

Frambuesa

Tiempos

Preparación

60 min

Horneado

No requiere



Fácil



Vegano



Sin gluten

RECETA:

✓Comenzar batiendo la crema hasta que monte perfectamente, a mi gusta la de la marca Samui que monta súper fácil y es realmente deliciosa.

✓Mezclar la crema con la leche condensada y las frambuesas con la espátula en movimiento envolvente, para evitar bajar la crema y partir las frambuesas.

✓Llevar al molde de paletas @cocina_ricaysana, colocar el palito y la tapa.

✓Dejar congelar al menos 8 horas.

✓Derretir chocolate en un vaso largo para que el baño sea más fácil. Siempre le agrego un poco de aceite de coco o manteca de caca para que quede más líquido y brillante.

✓Sumergir los helados en el chocolate y volver a congelar.

✓Listo!! Las mejores paletas veganas en casa.

INGREDIENTES

- 400 ml de crema batida de coco (una lata)
- 2/3 de taza de leche condensada de coco
- 2 tazas de frambuesas
- Chocolate para derretir sobre 60% cacao



Tips: Yo las guardo en bolsitas individuales de papel en el congelador.

Autor: Trini Beitia @Cocina_ricaysana