



# MAXIBON

## (sandwich helado)

### Tiempos

Preparación

60 min

Congelación

2 horas



Fácil



Vegano

## RECETA:

✓Para hacer el helado, lo primero es tener refrigerada la crema al menos 8 horas y batirla completa hasta que quede cremosa.

✓Agregar la mermelada y mezclar.

✓Llevamos a los moldes de barritas @mercadito\_crys y dejamos congelar.

✓Salen 6 barritas

✓Para la galleta mezclamos todos los ingredientes secos y agregamos los líquidos luego.

✓Mezclamos, hasta conseguir una masa que no se pegue en las manos.

✓Usaremos con 2 mm de espesor (para esto ideal el uslero @mercadito\_crys, que permite controlar el espesor de las masas)

✓Cortamos los rectángulos del mismo porte del molde de barritas y luego cada uno por la mitad (hay que hacer 12 galletas)

✓Llevamos al horno a 180 grados por 12 minutos, no olviden usar el Mat de silicona !

✓El armado, debemos sacar la barrita del molde, y colocar las galletas en un extremo.

✓Luego con el chocolate derretido (le agregue almendras picadas para darle textura) bañamos solo hasta la mitad.

✓Y volvemos a congelar para que todo se adhiera.



## INGREDIENTES

Para el helado:

- 1 lata de crema de coco
- Mermelada de frambuesa (pueden usar otro sabor).

Para la galleta:

- 1/4 taza de harina integral
- 1/4 taza de harina de avena
- 1/8 taza de almidón de maíz
- 1/8 taza de cacao en polvo
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- Stevia a gusto
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 huevo vegano (1 cucharada de harina de linaza o chia + 2 cucharadas de agua)
- 2 cucharadas de agua

Autor: Trini Beitia @Cocina\_ricaysana