



INGREDIENTES

Mezcla base:

- 1 taza de castaña de caju (previamente remojadas 8 horas)
- 25 dátiles
- 1/8 taza de agua

Mezcla manjar:

- 25 dátiles previamente remojados 15 minutos en agua caliente
- 1/2 taza de agua

Mezcla chocolate:

- 1/2 taza de agua
- 1 cucharada de cacao en polvo
- 10 dátiles previamente remojados 15 minutos en agua caliente
- Chocolate para derretir

PALETAS

Multicolor

Tiempos

Preparación
30 min

Congelado
8 horas



Fácil



Vegano



Sin gluten

RECETA:

✓ Comenzamos licuando los ingredientes de la mezcla base, hasta conseguir que esté triturada suavemente.

✓ Dividimos en 2 partes en una 1/3 de la mezcla y otra parte con los otros 2/3 de la mezcla.

✓ A la parte de 1/3 de la mezcla base agregamos los ingredientes de la mezcla de manjar y trituramos hasta conseguir una mezcla suave, reservamos.

✓ A la parte de 2/3 de la mezcla base agregamos los ingredientes de la mezcla de chocolate y trituramos hasta conseguir una mezcla suave, reservamos.

✓ Llevamos a un molde use el hermoso molde paletas en forma de barra de chocolate que tenemos en el @mercadito_crys

✓ Primero colocamos la mezcla de chocolate, colocamos el palitos y congelamos 3 horas.

✓ Sacamos el molde y agregamos la mezcla de manjar, sin llegar al tope del molde.

✓ Dejamos congelar 8 horas.

✓ Como toque y final y para sellar las paletas agregando cobertura de chocolate.

✓ Dejamos que se endurezca y podemos sacar los helados del molde!

Autor: Trini Beitia @Cocina_ricaysana