

HELADO DE Semi esfera almendrado

Tiempos

Preparación
50 min

Congelado
4 horas



Fácil



Vegano

RECETA:

- ✓ Batir la crema (recuerden que deben refrigerarla al menos 8 horas), en batidora hasta que esté montada.
- ✓ Agregar el resto de los ingredientes, y mezcla a velocidad baja.
- ✓ Llevar el chocolate derretido al molde para cubrirlo y formar la semi esfera.
- ✓ Lo más fácil es hacerlo con un pincel de silicona (tenemos en el @mercadito_crys) o con un cuchara y dejar escurrir.
- ✓ Dejar endurecer
- ✓ Agregar el helado no hasta el tope para poder poner la galleta.
- ✓ Colocar la galleta en la base y dejar congelar al menos 4 horas.
- ✓ Desmoldar y servir!



INGREDIENTES

- 1 lata de crema batida de coco
- 2 cucharadas de leche condensada de coco
- 2 cucharadas de mantequilla de almendra
- 1/4 taza de Almendras tostadas picadas