Helado de plátano y chocolate

Total: 00:05h

Elaboración: 00:05h

Para 1 ración: 269,3 kcal

30,9gr HC

7,1gr proteína

10,5gr fibra





1 plátano (118 gr.)



15 gramos de cacao en polvo puro



5 cucharadas de leche de almendras sin azúcar (75



1 onza de chocolate negro 70-85% (6 gr.)



10 gramos de almendras



Congela el plátano en trozos pequeños..

Tritura el plátano congelado con la leche y el cacao en polvo hasta obtener una textura cremosa.

Sirve con topping de almendras y chocolate picados.

Adaptada de:

www.chefbosquet.com @chefbosquet Chef Bosquet