

Sándwich helado

INGREDIENTES

● JUDÍAS NEGRAS	250GR	● SAL	UNA PIZCA
● LECHE DE ALMENDRAS	30ML	● CHIPS DE CHOCOLATE NEGRO	40GR
● CREMA DE CACAHUETE	35GR		
● ACEITE DE COCO	2C		
● HARINA DE COCO	35GR		
● CACAO	25GR		
● PASTA DE DÁTIL	2C		
● CANELA	1/2CF		

PREPARACIÓN

- PRECALIENTE EL HORNO A 180°C. FORRA UNA BANDEJA PARA HORNEAR CON PAPEL DE HORNEAR.
- COMBINA LAS JUDÍAS NEGRAS, LA LECHE DE ALMENDRAS, LA CREMA DE CACAHUETE Y EL ACEITE DE COCO EN UN PROCESADOR DE ALIMENTOS. MEZCLAR HASTA QUE ESTÉ SUAVE. AÑADIR LA HARINA, EL CACAO, LA PASTA DE DÁTIL LA CANELA Y LA SAL MARINA. PROCESAR DE NUEVO HASTA QUE ESTÉ CREMOSO. UTILIZAR UNA ESPÁTULA DE GOMA PARA INCORPORAR SUAVEMENTE LAS PEPITAS DE CHOCOLATE.
- USA LAS MANOS PARA FORMAR LAS GALLETAS UTILIZANDO 2 CUCHARADAS POR GALLETAS. ESPOLVOREAR UNAS CUANTAS CHISPS DE CHOCOLATE EN CADA GALLETA Y PRESIONAR SUAVEMENTE PARA QUE QUEDE BIEN.
- HORNEA DURANTE 15 MINUTOS (PARA QUE QUEDEN MASTICABLES) O 20 MINUTOS (PARA QUE QUEDEN CRUJIENTES).
- RETIRAR DEL HORNO Y DEJAR ENFRIAR. CONGELA HASTA QUE ESTÉ LISTO PARA MONTAR LOS SÁNDWICHES DE HELADO.
- PARA EL RELLENO DE LOS SÁNDWICHES PUEDES UTILIZAR PLÁTANO CONGELADO TRITURADO O TU FRUTA FAVORITA CONGELADA Y TRITURADA.
- UNA VEZ HAYA DECIDO EL SABOR, SÓLO TIENES QUE MONTARLO PARA DISFRUTAR DE ESTE HELADO SALUDABLE