

HELADO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 Lata de leche de coco espesa
- 35 gr de Cacao puro
- 60g de sirope de agave
- 1 cucharadita de vainilla



PREPARACIÓN:

- 1- Coloca todos los ingredientes en el vaso de thermomix. Programa 20 segundos vel 4
- 2- Guarda la mezcla en una cubitera unas cuatro horas en el congelador.
- 3- Pon todos los cubitos o los que consideres necesario para tus comensales y tritura 50 seg vel 8.
- 4- Sirve inmediatamente

Si tienes cook key busca esta receta en la plataforma mejicana. Disfruta una y otra vez de este estupendo helado