



Helado de plátano cremoso

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS

CANTIDAD PARA 2 PERSONAS

Ingredientes

- 4 plátanos maduros
- ½ taza de leche de coco o leche vegetal de tu elección
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Opcionales: Ingredientes adicionales para saborizar, como el cacao en polvo, fresas en trozos, trocitos de chocolate negro, nueces picadas, etc.





Helado de plátano cremoso

Preparación

1. Pelar los plátanos y cortarlos en rodajas. Colocar las rodajas en una bandeja cubierta con papel de hornear y congelar durante al menos 2 horas, o asta que estén firmes.
2. Una vez que los plátanos estén congelados, colocarlos en un procesador de alimentos o licuadora potente. Agregar la leche de coco o leche vegetal y el extracto de vainilla.
3. Procesar los ingredientes hasta obtener una mezcla suave y cremosa. Puedes detener el procesamiento ocasionalmente para raspar los lados y asegurarte de que todo se mezcle de manera uniforme.
4. Si deseas agregar algún ingrediente adicional para saborizar el helado, como cacao en polvo o fresas en trozos, agrégalos al procesador de alimentos y mezcla nuevamente hasta obtener una consistencia homogénea.
5. Una vez que todo esta bien mezclado, transferir la mezcla a un recipiente apto para congelador y cubrirlo con papel de hornear o una tapa hermética. Congelar durante al menos 4 horas. O hasta que el helado esté firme.
6. Cuando esté listo para servir, deja que el helado cremoso de plátano se ablande unos minutos a temperatura ambiente para que se más fácil de sacar y servir. Puedes usar una cuchara para formar bolas de helado o simplemente servirlo en cuencos.