

POSTRES

HELADOS DE MANGO Y CHOCOLATE SIN AZÚCAR



Ingredientes:

- 1 taza de mango congelado
- 1 yogur griego sin sabor
- 1/2 taza de leche condensada sin azúcar
- 400 gr de chocolate sin azúcar
- Mantequilla de maní

Preparación

- Poner el vaso de la Licuadora 1 taza de mango congelado + 1 yogur griego sin sabor + 1/2 taza de leche condensada sin azúcar, si quieres helados más dulces puedes agregar un poco más de leche condensada.
- Procesar todo muy bien y poner la mezcla en los moldes para helado. Llevar al freezer para congelar por tres o cuatro horas.
- Derretir a baño maría 400 gr de chocolate sin azúcar y agregar una cucharadita de mantequilla de maní (al agregar un poco de materia grasa, ayudará a que esté más fluido el chocolate).
- Cuando los helados estén congelados sumergir dentro del chocolate y dejar enfriar sobre papel encerado. Derretir en el microondas una pequeña cantidad de chocolate blanco sin azúcar, ponerlo en Una bolsita para hacer líneas de decoración sobre los helados.

