

- Helado de chocolate casero -



INGREDIENTES

1 TAZA DE PLÁTANO CONGELADO

¼ DE TAZA DE LECHE

½ TAZA DE YOGURT GRIEGO

1 CUCHARADA DE CACAO POSTRELICIOSO

AZÚCAR OPCIONAL Y AL GUSTO

30 G DE CHOCOLATE

PROCEDIMIENTO

1. LICÚA EL PLÁTANO CONGELADO CON LA LECHE, EL YOGURT GRIEGO, EL CACAO POSTRELICIOSO Y ENDULZA AL GUSTO.
2. VIERTÉ LA MEZCLA EN LA TAZA Y CONGÉLALA AL MENOS UNA HORA, PUEDES AUMENTAR O REDUCIR EL TIEMPO DEPENDIENDO DE QUÉ TAN FIRME O CREMOSO PREFIERAS TU HELADO.
3. CUANDO TU HELADO ESTÉ LISTO, DERRITE EL CHOCOLATE EN EL MICROONDAS EN INTERVALOS DE 10 SEGUNDOS MEZCLANDO ENTRE CADA UNO PARA EVITAR QUE SE QUEME.
4. VIERTÉ EL CHOCOLATE SOBRE EL HELADO Y REGRESA AL CONGELADOR POR 10 MINUTOS MÁS PARA QUE SE ENDUREZCA.