

# HELADO DE CHOCOLATE

¡Sin lácteos!

Exquisito helado vegano de chocolate, el cual, estamos seguros que te va a encantar.

## INGREDIENTES

**PORCIÓN:** 1 Litro aproximadamente

- 1/3 taza de cocoa
- 400ml. de leche condensada vegana
- 2 tazas crema vegana

## Modo de preparación

un bowl bien frío agregamos 400 mililitros de leche condensada vegana y 1/3 de taza de cocoa tamizada. Mezclamos bien.

un recipiente aparte batimos bien 2 tazas de crema vegana y le agregamos la mezcla de la cocoa. Mezclamos bien hasta que se incorporen todos los ingredientes.

la mezcla al congelador toda una noche.

otro día sacamos el helado del congelador y hacemos las bolas de preferencia con cuchara para helado.

.

VER RECETA