

MALTEADA DE CHOCOLATE

¡Sin lácteos!

Sencilla pero deliciosa malteada vegana de chocolate, elaborada con leche vegetal (leche de almendras, leche de coco, etc.) y con helado vegano de chocolate (elaborado con leche condensada vegana y crema vegana).

INGREDIENTES

PORCIÓN: 2 vasos de 400 ml

MALTEADA

- 250 ml. de leche vegetal
- 400 ml. de helado vegano de chocolate

HELADO

- 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.

400 ml de helado de chocolate al vaso de la licuadora, agregamos una taza de leche vegetal (250 ml). Licuamos hasta integrar bien los ingredientes.

adornar con chispas de chocolate o trozos de chocolate nibs

Ver video