

HELADO DE FRESA

¡Sin lácteos y sin grasa animal!

¡Deliciosa, fácil y refrescante receta!

INGREDIENTES

PORCIÓN: 1/2 L Aproximadamente

- 5 cucharadas de azúcar glas o impalpable
- 1 y 2/3 tazas de crema vegana
- 2 y 1/2 tazas fresas congeladas

Crema vegana de tofu

- Crema de tofu – Cocina Vegan Fácil

Crema neutra de almendras

- Crema neutra de almendras – Cocina Ve...

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR PREVIAMENTE LAVADAS Y DESINFECTADAS.

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

una licuadora vaciamos 1 y 2/3 de taza de crema vegana muy fría. Agregamos 5 cucharadas soperas de azúcar glas. Agregamos 2 tazas y $\frac{1}{2}$ de fresas congeladas. Licuamos por un minuto. Probamos de dulzor y agregamos al gusto, Volvemos a licuar hasta que se integren bien los ingredientes. Vaciamos en un recipiente (Si es de metal, es mejor) Tapamos el molde, si no tienen tapa, le pueden poner papel film. Lo metemos al congelador toda una noche.

.

Ver video

@fevaldezcalderon587

Mil gracias, lo hice y me quedó muy rico, estoy adicta a este canal, repito los videos, hago cosas y mi madre le ha encantado, ella no es vegana, pero casi no consume nada que sea químico, no come carne, está enamorada con todo lo que hago mirando sus recetas 

@isabelmedina616

Saludos desde Reno NV. (USA) Me encantan sus recetas y ahora con este delicioso postre completo el menú del día. A mis niños les encantará. Dios los bendiga siempre. 

@nikypuchita6383

Me encantó el helado de fresa... Lo esperé por mucho tiempo.. Y por fin lo hicieron... Tan delicioso y fácil.. Muchas gracias amigos de Cocina Vengan fácil. .  
    

@monicasanaphre

Hice la crema de tofu y este helado también y ambos son una maravilla!!! El helado bien terso y nada grasoso, bajo en calorías, alto en proteína. Ideal para mi dieta. Mil gracias!! Saludos desde Querétaro   
