Helado de plátano

INGREDIENTES *(Para 6 raciones)*:

- 6-8 plátanos en su punto de maduración
- virutas de chocolate o Nutella *(opcional)*

PREPARACIÓN:

1. Pele los plátanos, envuélvalos en film transparente y póngalos en el congelador, **durante un mínimo de 6 horas**.
2. Ponga en el vaso los plátanos congelados partidos a mano en trozos grandes y triture **20 seg/vel 7**.
3. Después programe **1 min/vel 5**, introduzca la espátula por el vocal y muévala a derecha e izquierda para conseguir una crema espesa y uniforme. Pase la crema a un recipiente hermético y vuelva a congelar hasta el momento de servir.

SUGERENCIA: ***Puede servir con virutas de chocolate o mezclar con dos cucharadas de Nutella.***