

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 muévela 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.

