



Helado de platano

Ingredientes

6 o 8 plátanos maduros

Preparación

1. Pele los plátanos, envuélvalos en un film transparente cortados a rodajas y póngalos en el congelador un mínimo de 6 horas.
2. Ponga en el vaso los plátanos congelados y triture **20 seg/vel 7**
3. programe **1min/vel 5**, ayudándose con la espátula, hasta que quede una masa espesa. Pase la crema a un recipiente hermético y reserve en el congelador durante 30 minutos antes de servirlo.

Se puede servir con chocolate caliente, con canela, con nueces caramelizadas...