MAGNUM DOBLE CHOCOLATE

4 Porciones | Nivel Fácil | 5h

Ingredientes

RELLENO

- 250g queso fresco batido 0%
- 100ml leche evaporada ligera
- 85g anacardos naturales o tostados
- 60g sirope de dátiles o ágave

COBERTURAS

- Chocolate 85%
- Aceite de coco
- Crema de cacahuete
- Chocolate blanco sin azúcares
- Frutos secos troceados (almendras, anacardos, avellanas…)

Consejos Well

Puedes cambiar las coberturas a tu gusto, utilizando otro tipo de chocolate o sustituyendo la crema de cacahuete por fruta triturada y mezclada con aceite de coco.
¡Usa tu imaginación para tener diferentes combinaciones deliciosas!

Paso a paso

1. Primero vamos a preparar el relleno, en una batidora tritura todos los ingredientes y rellena con la mezcla los moldes de helado. Mete al congelador al menos 4h, hasta que los helados estén totalmente congelados.

2. Pasado el tiempo de congelación vamos a preparar las coberturas, utilizaremos vasos hondos para que sea más fácil cubrir los helados. Derrite el chocolate negro con 1 CS de aceite de coco en el microondas y mezcla bien hasta integrarlos.

3. Coloca la crema de cacahuete en otro vaso hondo.

4. Saca del congelador y desmolda los helados, sumérgelos uno por uno en el chocolate negro, déjalos escurrir hacia abajo y después colócalos sobre papel vegetal. Mételos al congelador durante 10 minutos.

5. Repite el proceso con la crema de cacahuete y déjalos en el congelador durante 30 minutos.

6. Por último prepara la cobertura de chocolate blanco (mismo proceso que con el chocolate negro) añadiendo los frutos secos troceados al mezclar, así tendrás un magnum tipo almendrado. Repite el proceso cubriendo los helados y mételos al congelador durante 15 minutos, después ya tendrás listos tus super magnum saludables, ¡Son una verdadera delicia!

Info. Nutricional

Tamaño de la Porción	1
	Por porción
Energía	**1703 kj**
	407 kcal
Grasa	**28,66g**
Grasa Saturada	**10,56g**
Grasa Monoinsaturada	6,61g
Grasa Poliinsaturada	1,87g
Carbohidratos	**20,35g**
Azúcar	**9,96g**
Fibra	1,8g
Proteína	**17,26g**
Sodio	**100mg**