

Helado de chocolate (vegano)



¡El calor ya no será un problema con este helado de chocolate vegano! Preparado en solo minutos, este dulce congelado no solo es delicioso, sino también libre de lácteos. Ideal para disfrutar en familia, ¡es el capricho perfecto para cualquier ocasión!

Rinde 4 raciones

Tiempo de preparación: 8 minutos

Dificultad: Fácil

Ingredientes:

- 25 g de NESQUIK Intenso 100% cacao puro natural
- 100 g de LA LECHERA Veggie
- 200 ml de nata vegetal

Elaboración:

Calienta con cuidado

Empieza calentando la nata vegetal en una cacerola a fuego medio. No dejes que hierva, solo caliéntala lo suficiente para que todos los ingredientes se mezclen a la perfección. La nata vegetal es la estrella que aporta una textura cremosa, perfecta para un helado que hará que todos pidan más.

¡Chocotransformación!

Cuando la nata esté caliente, es el momento de añadir el NESQUIK Intenso. Tamiza el cacao para evitar grumos y mézclalo con una cuchara de madera o una espátula de silicona. Remueve constantemente para que el cacao se integre de forma suave y obtengas un sabor a chocolate profundo en cada bocado.

Dulzura a tu gusto

Retira la cacerola del fuego y añade LA LECHERA Veggie. Este toque de dulzura equilibrará el intenso sabor del cacao. Mezcla bien hasta que la crema quede homogénea y brillante. Si prefieres un toque más o menos dulce, ajusta la cantidad de LA LECHERA Veggie según tu preferencia.

¡A congelar!

Vierte la mezcla en moldes para helado. Si no tienes moldes específicos, ¡no te preocupes! Puedes usar pequeños vasos de plástico o cualquier recipiente apto para congelar. No olvides insertar los palitos antes de meterlos en el congelador.

Congelación Perfecta


Coloca los moldes en el congelador y deja reposar durante al menos 4 horas, o hasta que el helado esté completamente firme. ¡Este paso es crucial para una textura perfecta!

Decora y disfruta.

Para dar un toque especial a tus helados, puedes derretir chocolate negro Nestlé Postres al baño maría o en el microondas. Una vez derretido, sácalos del molde y decora con el chocolate fundido usando una cuchara o manga pastelera. El contraste del chocolate crujiente con el helado cremoso es simplemente delicioso.

Consejos para Preparar con Niños: ¡Diversión Asegurada!

Preparar este helado vegano es una oportunidad perfecta para que toda la familia participe y se divierta en la cocina. Aquí van algunos consejos para hacer de esta actividad algo inolvidable:

- **Medir con Precisión:** A los niños les encanta medir ingredientes. Convierte esta tarea en un juego donde aprenden sobre cantidades y volúmenes mientras ayudan a preparar el helado.
 - **Tamizar el Cacao:** Tamizar el cacao es una tarea divertida para los más pequeños, ¡y
- 

también una gran manera de practicar habilidades motoras finas!

- Mezclar la Magia: Deja que los niños mezclen los ingredientes bajo tu supervisión. Es una excelente manera de enseñarles cómo los ingredientes se combinan para crear algo delicioso.
- Verter en Moldes: A los niños les encanta verter la mezcla en los moldes y colocar los palitos. ¡Es una oportunidad perfecta para hablarles sobre responsabilidad y trabajo en equipo en la cocina!

Ideas para Variar la Receta: ¡Personaliza tu Helado!

Aunque este helado de chocolate vegano es increíble tal cual, puedes añadir tu toque personal con estas ideas:

- Añadir Frutas: Incorpora trozos pequeños de frutas como fresas, plátanos o frambuesas antes de congelar para un extra de frescura y sabor.
- Frutos Secos: Añade trozos de nueces, almendras o avellanas a la mezcla para un contraste crujiente y un sabor más profundo.

Disfrutando en Familia

Este helado de chocolate vegano es la manera perfecta de refrescar cualquier tarde, ya sea en un día caluroso de verano, en una celebración o simplemente como un capricho especial de fin de semana. Prepararlo juntos no solo crea un delicioso postre, sino también recuerdos inolvidables.

¡Así que reúnan a la familia, prepárense para disfrutar de este dulce casero y celebren cada bocado! ¡Bon appétit!