

# Helados de Banana

Postre

Nivel

 6

 20 min



## Ingredientes:

125ml Fresubin® 3.2 Kcal DRINK vainilla-caramel  
2 bananas congeladas  
100ml de aceite de coco  
8 cucharadas de cacao en polvo  
4 cucharadas de jugo de manzana  
30g de almendra, quinoa pop o copos de coco

## Información nutricional por porción:

Energía ..... 307 kcal  
Proteína..... 7 g  
Lípidos ..... 24 g  
Carbohidratos..... 24 g  
Fibra..... 5 g



## Preparación

Licuar las bananas congeladas junto a Fresubin® 3.2 Kcal DRINK vainilla-caramel, hasta lograr una consistencia cremosa.  
Colocar la mezcla en moldes para helado.  
Congelar durante al menos 8 horas.  
Retirar con cuidado las paletas de los moldes.  
Calentar el aceite de coco en una olla pequeña y mezclar con el cacao en polvo y jugo de manzana.  
Sumergir las paletas hasta la mitad y espolvorear con rodajas de almendra o cualquier decoración.  
Congelar nuevamente las paletas (sin moldes) por 15 minutos hasta que estén listas para servir.