



## Consejo del chef

Puedes servir el helado con trocitos de chocolate, cacahuetes picados... Esta receta permite que cualquier persona pueda hacer helado en casa sin necesidad de tener heladera.

# Raciones para 1

- 400 ml** Leche de coco (en lata)
- 200 ml** Leche de soja
- 1** Vaina de vainilla
- 60 gr** Azúcar moreno
- 50 gr** Sirope de agave
- 180 gr** Mantequilla de cacahuete
- 3 gr** Sal

- 1** Pon las leches en un cazo. La leche de coco aporta cremosidad y la de soja al contener lecitina nos ayuda a emulsionar las grasas mejor. Puedes usar la que más te guste pero la textura se verá afectada.
- 2** Abre la vaina de vainilla, retira las semillas con la punta de un cuchillo e infusiona (semillas y vaina) con la leche a fuego bajo. Remueve para que no se pegue nada en el fondo del cazo. Retira del fuego, tapa el cazo con film transparente y deja reposar 10 minutos.
- 3** Pasados estos 10 minutos, retira la vaina de vainilla (puedes secarla y meterla dentro del tarro de azúcar para que se impregne del aroma de la vainilla) y añade en el cazo el resto de ingredientes.
- 4** Cocina a fuego medio mientras remueves constantemente. Cuando se haya disuelto todo retira del fuego. Tritura la mezcla para que quede bien fina y homogénea.
- 5** Deja enfriar unos minutos. A partir de aquí, hay 3 opciones:
- 6** Introducir la mezcla dentro de moldes de polo y congelar entre 6 y 8 horas.
- 7** Verter la mezcla en un tupper y congelarlo sacándolo cada media hora/cuarenta y cinco minutos para removerlo bien y evitar en la medida de lo posible que se formen cristales de agua.
- 8** Verter la mezcla en la heladera. Mantecar el helado el tiempo indicado en las instrucciones y congelar posteriormente. Usando este método obtendremos un helado más cremoso y untuoso.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/helado-vegano-de-cacahuete/>

**COOKING**  
**LOVERS** 