Helado vegano de cacahuete



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 texura 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/