

Sándwich helado vegano de vainilla, caramelo y cacahuete

cooking
LOVERS TEKA

Raciones para 1

150 g
mantequilla de cacahuate

50 g
azúcar moreno

70 g
sirope de agave

25 g
aceite de coco

100 g
harina de avena

5 g
bicarbonato

1 g
sal

1/2 l
de helado de vainilla vegano

50 g
cacahuete tostados sin piel picados

Salsa de caramelo salado (opcional)

150 g
chocolate 50%

15 g
aceite de coco

1 Para hacer las bases del sándwich, mezcla todos los ingredientes hasta que estén integrados. Si el aceite de coco está muy duro, caliéntalo ligeramente.

2 Haz bolitas con la masa de galleta. Colócalas en un molde de muffin y presiona para hacer una capa uniforme en el fondo. Debe ocupar 1/4 de la capacidad del recipiente ya que al hornearse subirán y necesitamos espacio para el resto de ingredientes. También puedes hacer en un molde rectangular grande y al final cortar las porciones que quieras.

3 Hornea durante 11 minutos a 180º y deja enfriar completamente.

4 Pon una cucharada de helado sobre cada galleta y presiona para alisar la superficie. Coloca cacahuete picados y un chorrito de salsa de caramelo sobre el helado. Guarda en el congelador hasta que se haya solidificado completamente.

5 Funde al baño María el chocolate con el aceite de coco y cuando el helado esté bien duro, llena el espacio restante que quede en cada molde con el chocolate fundido.

6 Puedes decorar la parte superior con más cacahuetes, unas escamas de sal o chocolate picado.

7 Reserva en el congelador hasta que la capa de chocolate solidifique y ya estarán listos tus sándwiches helados.

Notas del Chef

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

