Sándwich helado vegano de vainilla, caramelo y cacahuete



Raciones para 1

```
150 g
mantequilla de cacahuete
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 I
de helado de vainilla vegano
cacahuetes tostados sin piel picados
Salsa de caramelo salado (opcional)
```

150 g chocolate 50%

15 g

aceite de coco

- Para hacer las bases del sándwich, mezcla todos los ingredientes hasta que estén integrados. Si el aceite de coco está muy duro, caliéntalo ligeramente.
- Plaz 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.
- Hornea durante 11 minutos a 180º y deja enfriar completamente.
- 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.
- 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.
- Puedes decorar la parte superior con más cacahuetes, unas escamas de sal o chocolate picado.
- 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/

