



Consejo del chef

Decora tu milkshake con nata vegetal, chocolate fundido, galletas picadas y birutas de chocolate. Puedes añadir tantos toppings como quieras.

Raciones para 2

2 Plátanos maduros

1 Lata de leche de coco

500 ml Bebida vegetal

5 Galletas lotus

4 Cucharadas de cacao en polvo

1 Cucharadita de extracto de vainilla

Nata montada vegetal

Chocolate fundido

Galletas picadas

Virutas de chocolate negro

- 1 Congelamos los plátanos sin piel y en rodajas la noche anterior para hacer el batido bien frío y la leche de coco la usaremos también muy fría.
- 2 Colocamos todos los ingredientes en el vaso de la batidora y procesamos hasta obtener un licuado denso y homogéneo.
- 3 Metemos en el frigorífico 30 minutos para que liguen bien los sabores.
- 4 Fundimos un par de onzas de chocolate al baño María y decoramos la base de un vaso o copa.
- 5 Metemos en el congelador 10 minutos para que el chocolate solidifique.
- 6 Sacamos del frigo y vertemos el batido hasta llenar el vaso.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/milkshake-chocolate-vegano/>

COOKING
LOVERS 