Helado de chocolate (vegano)

4 raciones

8 min

Fácil

Ingredientes:

- 25 g de NESQUIK Intenso 100% cacao puro natural
- 100 g de LA LECHERA Veggie
- 200 ml de nata vegetal

Elaboración

1. Calentar la crema/nata vegetal, añadir el Nesquik 100% puro tamizado y mezclar.
2. Retirar el cazo del fuego y añadir LA LECHERA veggie.
3. Verter la mezcla en los moldes con los palitos y congelar.

Truco: Sacar de los moldes y verter con una cuchara o manga chocolate negro Nestlé Postres fundido al baño maría o microondas.