HELADO CREMOSO DE GALLETA DE JENGIBRE

Ingredientes:

- 2 tazas de crema dulce vegetal
- 1/2 taza de Natuvia Granulado
- 1 cdta de cacao en polvo
- 1/2 cdta de canela
- 1 cdta esencia de vainilla
- 1 cdta de jengibre en polvo
- 1 pizca de clavo de olor en polvo
- 1 pizca de nuez moscada en polvo
- 1 taza de galletas de jengibre

Preparación:

1. Agregá a la batidora la crema dulce vegetal, la vainilla y el Natuvia Granulado. Batí hasta casi formar picos.
2. Añadí fuera de la batidora los ingredientes secos (cacao en polvo, canela, jengibre, clavo de olor y nuez moscada). Mezclá bien hasta observar que todo se incorpore.
3. Añadí a un recipiente el helado y congelá. Revisá cada 15-20 minutos y remové. Repetí el proceso al menos unas 3-4 veces. En la última repetición del proceso, añadí las galletas en borona grande y mezclá.
4. Conservá al menos un 1/4 de taza de las galletas para dar color por encima como decoración.
5. Conservá en el congelador, serví y disfrutá.

natuvia