



INGREDIENTES: (6 persona/s)

- 6 - 8 plátanos (400 gramos) en su punto de maduración
- 12 - 16 nueces caramelizadas para decorar
- 50 gramos de chocolate fondant derretido en el microondas, para decorar

ELABORACIÓN:

1. Péle los plátanos y congélelos envueltos en film transparente durante un mínimo de 6 horas.
2. Ponga en el vaso los plátanos congelados partidos con las manos en 3 o 4 trozos y **triturar e 20 segundos a velocidad 10**.
3. **Programe 2 minutos a velocidad 5**, introduzca la espátula por el bocal y muévala de derecha a izquierda para conseguir una trituración uniforme y una textura homogénea. Reserve en el congelador hasta el momento de servir, en un recipiente hermético para que no coja olores o sabores de otros alimentos.
4. Sirva en copas y decore con las nueces y un chorrito de chocolate derretido.

¿Tiene buena pinta verdad? ¡Pues esta receta es muy sencilla! Para preparar este helado sólo necesitamos tener plátanos congelados y nuestro Thermomix hará el resto. En tan sólo 2 minutos podremos disfrutar de este delicioso helado sano y natural que sólo contiene fruta.