

# Nice-cream

de Ruavieja Cremosa Light



- 3 plátanos maduros
- 3 cucharadas soperas de bebida vegetal (leche de soja o almendra)
- 2 cucharadas soperas de Ruavieja cremosa Light
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

- 1 Pela los plátanos y córtalos en varios trozos, guarda en un tupper y congela durante toda una noche.
- 2 Tritura todos los ingredientes juntos en una Thermomix o batidora a máxima potencia durante un minuto hasta que quede una textura de helado.
- 3 Emplata en unas copas o vasitos y decora con chocolate negro y nueces picadas.



x

city confidential.