



Sin Lactosa



hazlo más fácil

Sustituye la arena de cacao por galletas de cacao trituradas. Las frambuesas también se pueden poner crudas o sustituir por fresas.

Arena de cacao, helado de avellana sin lactosa y frambuesas confitadas con albahaca

🕒 20 MINUTOS 🍳 DIFICULTAD BAJA 👤 4 RACIONES

ingredientes

· 4 bolas de helado de avellana sin lactosa

Para las frambuesas confitadas en albahaca:

· 200 ml. de agua

· 200 gr. de azúcar

· 125 gr. de frambuesas

· 20 gr. de albahaca fresca

Para la arena de cacao:

· 100 gr. de harina

· 100 gr. de almendra molida

· 50 gr. de 100% cacao

· 100 gr. de margarina 100% vegetal

· 100 gr. de azúcar

· 3 gr. de sal

elaboración

Para las frambuesas confitadas:

Deshojar la albahaca. Llevar a ebullición el agua y el azúcar. Retirar del fuego y añadir las hojas de albahaca y las frambuesas. Dejar enfriar.

Para la arena de cacao:

Mezclar todos los ingredientes secos, añadir la mantequilla fundida y mezclar de nuevo. Estirar en una bandeja. Hornear a 160° durante 15-20 minutos. Dejar enfriar.

Emplatado:

En un vasito de cristal colocar primero el helado sin lactosa, después la arena de cacao y encima, decorando, unas frambuesas confitadas y unas hojitas de albahaca fresca.