

HELADO DE GRANADA Y FRAMBUESA



| Fácil



| 40 min.



| 4 raciones



| 1 €/ración

INGREDIENTES

- 2 granadas
- 20 frambuesas
- 1 limón
- 1 c.c. jengibre rallado
- 4 c.c. miel




ALÉRGENOS

ESTA RECETA NO CONTIENE ALÉRGENOS DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA

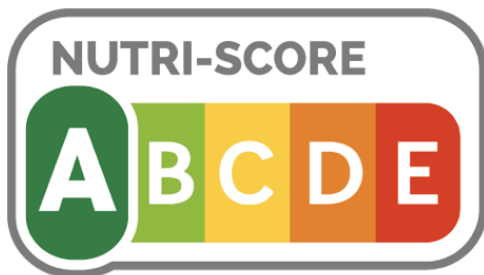
ELABORACIÓN

1. Desgranar las granadas y triturar los granos junto con las frambuesas con una batidora. Guardar unos granos para poner en el helado.
2. Colar el jugo con un colador.
3. Añadir el zumo del limón, la miel y el jengibre rallado, mezclar bien.
4. Poner los granos de granada en los moldes, y añadir la mezcla en los moldes para helado.
5. Meter en el congelador y dejar, al menos, 4 horas.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	energía	hidratos de carbono	azúcares	grasas	grasas saturadas	proteínas	fibra	sal
Por ración	136 Kcal	27,0 g	27 g	0,6 g	0 g	1,7 g	6,2 g	0 g

NUTRI-SCORE



¡EVITA EL DESPERDICIO!

- Utiliza moldes reutilizables para hacer los helados. Hay una gran variedad de moldes de silicona.
- Los helados y batidos sin adicción de azúcar son buenas soluciones para la fruta que se está empezando a estropear.

CONSEJOS CONSCIENTES

- Puedes hacer esta receta con otras frutas de temporada.