



## HELADO DE PLATANO

### INGREDIENTES

6 o 7 plátanos pelados, con unas gotitas de limón para evitar que se oxiden, envueltos en film Transparente y congelados al menos 6 o 7 horas.

### PREPARACION:

Poner los platanos en trozos en el vaso y mezclar 20 seg Vel 5-10  
Bajamos los restos con la espátula y mezclamos 1 min Vel 5.

En ese momento tendremos una crema espesa de platano, Volver a meter en el congelador y pasada una media hora estará listo para servir

SUGERENCIA.... Queda delicioso si se mezcla con gotas de chocolate o simplemente un par de Cucharadas de nutella.

**MERCEDES ANTON**

<http://thermomix-alicante-centro.es/mercheanton/>