

Helado de maracuyá

Fortificado en nutrientes con **CN PLUS sin sabor**

Ingredientes



2 medidas de CN
Plus sin sabor



20 ml de crema
de leche



60 ml de pulpa
de maracuyá



20 ml de leche
condensada

Procedimiento

Mixear todos los ingredientes hasta obtener una crema. Para el maracuyá, lo ideal es conseguir la pulpa natural, con las semillas incluso, y no un concentrado. Verter la mezcla en un molde para helado palito e insertar el palito. De lo contrario servir en un cuenco individual apto para congelador. Tapar con film y congelar por varias horas.

Al momento de consumir, se puede bañar con chocolate amargo derretido y espolvorear con nueces caramelizadas picadas.

Helado de maracuyá

Fortificado en nutrientes con **CN PLUS sin sabor**

-  Apto para celíacos
-  Nutrición completa y balanceada
-  14 vitaminas y 14 minerales

Helado fortificado en energía, proteínas, vitaminas, minerales y fibra

Helado	Con CN	Sin CN
Energía (Kcal)	465	218
Proteínas (g)	14,7	3,7

Agregarle CN PLUS sin sabor al helado, logra un alimento que aporta más del doble de la energía y cuatro veces más de proteínas, además de agregar 14 vitaminas y 14 minerales.

