

Helado de Tofu y Jengibre

*Este helado es totalmente **vegano, apto para intolerantes a la lactosa y ligero** (si lo comparamos con los helados de nata). Yo, para evitar el rollo de removerlo cada dos por tres para que no se formen cristales grandes, una vez preparada la mezcla, la congelo en la cubitera y luego trituro los cubitos con la picadora de hielo (o con el accesorio de picar de la batidora) elaborando un helado sin lactosa rápidamente (primero te quedará desmenuzado como arena húmeda, pero si sigues triturando se vuelve cremoso)*

INGREDIENTES:

- 200g Tofu
- 250ml Bebida de soja
- 2 Cucharadas Sirope de agave o 1 cucharada de edulcorante líquido
- 1 Cucharada Tahini (pasta de sésamo)
- 1 cucharadita de jengibre en polvo
- 3 Clavos de olor (opcional)
- 1 Cucharadita esencia de vainilla
- DECORACIÓN: semillas de sésamo y/o unos trocitos de jengibre confitado

4

Raciones



ELABORACIÓN:

1. En una olla poner la bebida de soja, el tofu desmenuzado, el sirope de agave, los clavos y el jengibre. Hervir 5 minutos
2. Agregar el tahini y la esencia de vainilla, retirar los clavos, triturar y dejar enfriar.
3. Colocar en una bandeja amplia y baja, meter en el congelador y cada media hora triturar, al menos 3-5 veces para que no se hagan cristales grandes (cuantas más veces tritures la mezcla, más cremoso te quedará el helado) o puedes utilizar la opción de hacerlo cubitos si tienes picadora de hielo.
4. Decorar con unas semillas de sésamo, un par de láminas de jengibre confitado y unas hojitas de menta.