

Paletas de fresa con almendras

2 tazas de leche de soya
10 piezas fresas
2 cucharadas de almendras fileteadas
150 g de chocolate amargo 70% cacao
1 cucharadita de fruto del monje



1. Licuar la leche de soya con las fresas y endulzar con la cucharadita de fruto del monje.
2. Colocar la mezcla en los moldes y congelar por 5 horas.
3. Derretir el chocolate a baño maria.
4. Mezclar el chocolate con las almendras fileteadas.
5. Bañar las paletas en la mezcla del chocolate y las almendras y colocar en el congelador por 10 minutos.