



# Helados con arándanos y Alpro Natural

Refrescantes helados de palo con arándanos y Alpro Natural. ¡No te los pierdas!

## Preparación

1. Descongela ligeramente los arándanos y trocea algunos con cuidado.
2. Pon unos pocos arándanos en cada uno de los moldes de helado (puedes aprovechar los envases de Alpro), añade un poco de Alpro Natural y una segunda capa de arándanos. Finaliza con una capa de Alpro Natural.
3. Mete los moldes en el congelador durante 15 minutos. Sácalos, introduce el palo en cada uno de ellos y vuelve a meterlos en el congelador durante toda la noche.
4. ¡A disfrutar!



4 Raciones



10min



## Ingredientes

- 75 g arándanos congelados
- 500 g Alpro Natural
- 4 palos para helado

## Hecho con

Natural

