

Paletas de fresa, lima y coco

Rinde 27 mini paletas u 8 grandes

1 lata de 403 ml (13,6 oz) de crema de coco sin azúcar
3 cucharadas de edulcorante en polvo
12 fresas pequeñas con los tallos, lavadas bien
1/2 cucharadita de ralladura de lima
1 cucharada de jugo de limón (recién exprimido)
una pizca de sal

Coloque todos los ingredientes en una licuadora y mezcle hasta que quede suave.

Llena tus moldes para paletas.

Congele durante al menos 6 horas o durante la noche.

¡Retirar de los moldes y disfrutar!

1 mini paleta - Calorías 51.937 kcal, Grasa, Total 5.280 g, Grasa saturada 4.669 g, Azúcar, Total 0.271 g, Total de carbohidratos 1.468 g, Fibra 0.443 g, Proteína 0.590 g, Colesterol 0.000 mg, Ácidos grasos trans 0.000 g, Sodio 0.672 mg,

1 - paleta de 2.3 oz (70 ml) - Calorías 175.287 kcal, Grasa, Total 17.820 g, Grasa saturada 15.756 g, Azúcar, Total 0.913 g, Total de carbohidratos 4.954 g, Fibra 1.495 g, Proteína 1.990 g, Colesterol 0.000 mg, Grasas trans Ácido 0.000 g, Sodio 2.268 mg,

© TheFrugalChef2021