

POLOS DE ZANAHORIA *y naranja*

🕒 210 minutos

👤 Fácil

👥 6 personas

✓ INGREDIENTES

Para los polos:

- ☐ Zanahoria rallada Florette
- ☐ 60g de azúcar moreno
- ☐ Hierbabuena
- ☐ 250g de yogur griego
- ☐ 150g de queso para untar
- ☐ Zumo de 1 naranja

Para la decoración:

- ☐ Chocolate blanco
- ☐ 1/4 de zanahoria picada



Vierte la zanahoria rallada Florette a un triturador junto con el azúcar moreno y la hierbabuena. **Pícalas y añadelas** a un bol.



Agrega el yogur griego, el queso para untar y el zumo de naranja. **Remueve** el conjunto hasta obtener una mezcla homogénea.



Divide la crema en los moldes y **dispón** los palos para polos.



Congela durante 3 horas aproximadamente. Pasado ese tiempo, **desmolda** los polos.



Decóralos con líneas de chocolate blanco y zanahoria picada, antes de que el chocolate se enfríe.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Zanahoria rallada Florette

