



POLOS DE COCO

Porciones 4-6 **Tiempo de preparación** 5-8 mins. **Enfriar** al menos tres horas

Elaboración

Abre con cuidado la lata de leche de coco y retira la capa cremosa de arriba; deja la parte acuosa en el fondo. Mézclala con el plátano y los dátiles hasta que quede todo homogéneo.

Vierte la mitad de la mezcla en una jarra y añade las fresas a la mezcla reservada en la batidora. Bate de nuevo hasta obtener una pasta fina.

Vierte la mezcla de fresas en los moldes, hasta la mitad aproximadamente. Añade encima la mezcla de coco. Pon las polos en el congelador durante al menos tres horas.

Ingredientes

Una lata de 300 ml de leche de coco entera
1 plátano, pelado
4 dátiles, deshuesados y troceados
100 g de fresas, sin las hojas