

Receta cedida por [Laura Kohan](#)



Preparación

1. Pelar el kiwi y el plátano, y cortarlo en trozos. Mejor todavía si el plátano se congela la noche anterior en rodajitas. Esto dará una textura todavía más cremosa a nuestro batido.
2. Meter en el vaso de la batidora la fruta troceada, la leche vegetal, la chía, la maca, el jengibre y la vainilla. Añadir un poco de sirope de Quinoa Real y batir.
3. Una vez todo esté bien batido podemos corregir el dulzor con un poco más sirope, o el espesor, añadiendo un poco más de leche vegetal.

Batido activo de Quinoa Real y chía

Ingredientes

350 ml de [bebida de Quinoa Real y arroz](#)
(Para 2 batidos)

1 cucharada de [chía](#)

1 cucharadita de [maca en polvo](#)

1 [plátano maduro](#)
(Para 2 batidos)

1 kiwi maduro

1 pizca de jengibre en polvo

1 pizca de vainilla en polvo

[Sirope de Quinoa Real](#)

Consejo

"Si queremos un sabor más pronunciado de jengibre podemos utilizar un poco de su versión fresca rallada en lugar de la seca."