

Helado de Café



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 4

Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/helado-de-cafe>

Preparación

Calentar la crema hasta que se formen burbujas alrededor del borde de la olla y el vapor empieza a elevarse. Mientras tanto, en el recipiente de una batidora eléctrica provista de una pala, batir las yemas de huevo, el azúcar y la sal hasta que se mezclen. Agregue lentamente la crema hasta que se mezclen. Limpie la sartén y vierta la mezcla de nuevo en la sartén limpia. Cocine a fuego medio-bajo, revolviendo constantemente con una cuchara de madera, durante 5 a 10 minutos (si la mezcla ya está espesa desde el principio sólo cocine la mezcla durante unos 2 minutos), hasta que esté espesa. Verter la crema por un colador de malla fina en un bol. Agregue los granos de café molido, el licor (o mezcla de espresso y agua), y la vainilla y refrigere hasta que esté medianamente frío y consistente. Agregue los granos de café molido y el chocolate y revuelva. Llevar al congelador nuevamente hasta que esté bien consistente. Deje suavizar un poco fuera de la heladera antes de servir.

Ingredientes

- 3 taza/s Crema de leche
- 6 unidad/es Yema de huevo grandes
- 2/3 taza/s Azúcar
- 1 cantidad mínima Sal
- 2-1/2 cucharada/s granos de Café espresso
- 1 cucharada/s Licor de Cafe
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1/2 taza/s Chocolate para taza picado

Categorías

Cumpleaños, Primavera, Verano, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Postre, Dulces

