

Helado de chocolate y praliné



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/helado-de-chocolate-y-praline>

Preparación

Combine la leche, la crema y el praliné de avellanas y cocine a fuego medio hasta que esté burbujeante. Agregar el cacao y el chocolate; batir hasta que el chocolate se derrita y la mezcla esté suave. En un recipiente aparte, batir las yemas de huevo, el azúcar y la sal con una batidora de mano a velocidad alta hasta que la mezcla es de color amarillo pálido y espeso, aproximadamente 2 minutos. Añadir una taza de la mezcla de chocolate caliente a los huevos y batir enérgicamente. Verter los huevos templados (caliente) de nuevo en la sartén con la mezcla de chocolate restante. Reduzca el fuego a bajo/medio-bajo. Batir con frecuencia, cocine hasta que la crema esté lo suficientemente gruesa para cubrir la parte de atrás de una cuchara. Retirar del fuego. Agregue la esencia de vainilla y continuar agitando durante un minuto más o menos para liberar una parte del calor. Enfriar la mezcla en el refrigerador hasta que se enfríe por completo, revolviendo de vez en cuando; por lo menos dos horas o durante la noche. Luego revolver hasta que se haya alcanzado una consistencia de crema (lo puede hacer con

Ingredientes

- 2 taza/s Leche entera
- 1 taza/s Crema de leche
- 1/2 taza/s Turrón praliné de avellanas (+2 cucharadas)
- 3 cucharada/s Cacao
- 60 gramo/s Chocolate para taza picado
- 5 Yemas de huevo
- 1/2 taza/s Azúcar (+2 cucharadas)
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1/2 taza/s Avellanas tostadas y picadas

Categorías

Un día normal, Día Especial, Italiana, Primavera, Verano, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Una cocinera experta, Postre

una máquina de helado si la posee),
añadiendo las avellanas picadas. Transferir el
helado en un recipiente apto para el
congelador y congelar hasta que esté firme.

