

Helado de chocolate



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

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

Preparación

A fuego suave calentar juntas la leche y la crema con la mitad del azúcar. Aparte, batir las yemas con el resto del azúcar hasta que blanqueen y se vuelva una crema suave. Volcar la leche caliente sobre las yemas sin dejar de remover y llevar todo nuevamente al fuego. Cuando la crema espese, o nape la cuchara, y antes de que hierva, retirar del fuego e incorporar las barritas de chocolate troceadas. Mezclar bien hasta que funda por completo, volcar la crema en otro recipiente y ponerla sobre un baño María inverso para que enfríe cuanto antes, removiendo de tanto en tanto para que no se forme una capa dura en la superficie. Cuando esté bien fría llevar a la heladora y batir por 20 a 25 minutos hasta conseguir un helado firme y cremoso. Receta: RevistaMaru.com



Ingredientes

- 150 cc. Leche
- 150 cc. Crema de leche
- 100 gramo/s Azúcar impalpable
- 3 Yemas de huevo
- 2 barrita/s Chocolate para taza

Categorías

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