

**Creator:** Monónimo



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 10 personas :**

- 200 ml de nata con 35% MG
- 150 ml de leche
- 4 huevos
- 100 g de azúcar
- 3 cucharaditas de pasta de chicle (Chef Delice)
- Colorante alimentario rosa

**Preparación:**

**Paso 1**

*Mezclamos el azúcar, con el huevo y la leche, y lo ponemos a fuego lento. Cuando esté a punto de hervir lo retiramos. Cuando esté a temperatura ambiente, lo metemos a la nevera un par de horas. Monta la nata. Asegúrate de que coge bastante consistencia. Es momento ya de añadir la nata a la mezcla anterior, con movimientos suaves y envolventes, para finalmente poner la pasta de chicle y un poquito de colorante alimentario rosa. Cuando nuestra crema esté fría, viértela en un recipiente hermético y métela en el congelador. Déjala una hora más o menos, y antes de que cristalice, sácala del congelador y bátela con energía, a mano o con varillas, para romper los cristales de hielo y hacer un helado cremoso. Vuelve a meterlo en el congelador y haz este proceso por lo menos dos o tres veces.*