Helado frito

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Daniel Cardeña **Recetizador:** Mari Nieves Gó

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Muy económico

Descripción:

Helado frito para un buen postre

Ingredientes para 4 personas :

- 1 cuarto (cuatro bolas) de Helado (sabor que quieras)
- 1 tazón de Copos de maiz azucarados
- 1/2 taza de Coco rallado
- 1/2 taza de Nueces ralladas o migas de galleta
- 2 Huevos
- Cucharada de Azucar
- Aceite vegetal

Preparación:

Paso 1

Cubrir la mesa con papel film, hacer 4 bolas de helado y meter en el congelador amenos durante 2h

Paso 2

Mezcla los copos de maíz azucarados o comunes previamente machacados en un bol junto con el coco rallado y las nueces trituradas o las migas de galleta. Si no quieres usar el coco, las nueces o las galletas, puedes agregar 4 onzas (1/2 taza) de canela y azúcar a la mezcla.Extiende la mezcla de copos de maíz en una fuente plana. Bate los huevos con el azúcar en un bol grande con un batidor o un tenedor.

Paso 3

Saca las bolas de helado, hazlas rodar sobre la mezcla de huevo. Haz rodar cada bola de helado sobre la mezcla con copos de maíz. Devuelve las bolas de helado cubiertas por la mezcla al congelador por una hora. Si no estás a punto de servir el helado frito, espera hasta antes de la hora de servirlo para proceder al siguiente paso.

Paso 4

Calienta el aceite vegetal. Coloca cada bola de helado en la sartén, de a una por vez. Déjala freír por entre 30 y 60 segundos, o hasta que cada bola se vea de un color marrón dorado. Retira las bolas del aceite con una cuchara o con una espátula y colócalas en un bol para postre. Rocía el helado frito con salsa de chocolate, miel o crema batida...