

Creador: Monónimo



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 8 galletas María
- 8 galletas de chocolate
- 250 ml de leche entera
- 80 g de azúcar glas
- 150 ml de nata líquida
- 130 g de chocolate blanco
- 150 g de chocolate negro troceado o en fideos
- 150 g de pistachos tostados troceados

Preparación:

Paso 1

Poner al baño María la leche, trocear el chocolate y añadirlo. Remover con frecuencia, hasta que se funda el

chocolate. Retirar y dejar enfriar. Mezclar con el azúcar y remover. En un cuenco, montar la nata e incorporar al chocolate con leche con movimientos envolventes. Congelar una hora. Cada 20 minutos se saca del congelador, se bate con un tenedor para romper los cristales de hielo y se vuelve a dejar en el congelador. Pasar el helado a un recipiente de acero inoxidable y repetir el proceso de batido dos horas más. Pasar el helado a un molde rectangular y congelar 30 minutos. Desmoldar el helado y cortar ocho círculos del tamaño de las galletas. Poner cada círculo de helado entre dos galletas María, formando cuatro sandwiches. Rebozar los laterales con chocolate troceado y congelarlo. Poner los discos restantes de helado entre dos galletas de chocolate y rebozar con los pistachos. Congelar.