

# Helado de chocolate con nata



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** mjuanesva **Recetizador:** Cosmin Iulian C



## Descripción:

Las cosas saben mejor cuando son Do It Yourself. ¡Sin conservantes señores!

**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Prevenir el tiempo antes de una cena...

Necesitarás 4 horas!

## Ingredientes para 8 personas :

- 1/2 vaso de Agua
- 125 gramos de Chocolate para postres Nestlé
- 1 cucharada de Azúcar glas
- 250 gramos de Nata montada Pastelería
- 1 cucharada de Vainilla azucarada
- 3 Yemas de huevo

## Preparación:

### Paso 1

Calienta a fuego suave en un cazo, el chocolate troceado junto con el agua, el azúcar y la vainilla azucarada.

### Paso 2

Deja que se funda a fuego suave y ve removiendo con una cuchara de madera hasta obtener una mezcla homogénea y espesa. Deja cocer durante unos segundos.

### Paso 3

*Batimos las yemas y las añadimos a la mezcla del cazo.*

#### **Paso 4**

*Dejamos enfriar la mezcla, y cuando esté completamente fresca, añadimos la nata montada incorporándola completamente.*

#### **Paso 5**

*Coloca la mezcla en un molde de congelador y dejarlo unas 3 o 4 horas. Et Voilà! Ya tienes un rico helado casero. A mi me gusta acompañarlo con nata y barquillo, y para darle un toque de color... ¡unas virutas de colores!*