Helado de chocolate con nata

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

Creador: mjuanesva **Recetizador:** magda ventura b



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!

Descripción:

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

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 Voilá! 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!