

Creador: 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.