HELADO DE TURRÓN CON CRUJIENTE DE CHOCOLATE.

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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Jenny Dwuentt

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

ESTE HELADO ESTA RIQUÍSIMO. EL BOTE DE LA FOTO DE ABAJO ES EL CHOCOLATE CRUJIENTE

Ingredientes para 8 personas :

- 150 GR. de TURRÓN DE CHOCOLATE CON ARROZ INFLADO
- 100 AZÚCAR
- 300 GR. de NATA PARA MONTAR
- 150 GR. de LECHE

Preparación:

Paso 1

Este es el chocolate crujiente. Deshacer el chocolate y el azúcar en la leche, dejar enfriar, añadir la nata y mezclar hasta integral todos los ingredientes. Llevar a la nevera durante un par de oras, luego la penemos en el heladera según las instrucciones del fabricante. Cuando este terminando de mantecar el helado le vamos poniendo el chocolate, al contacto con el frió se va solidificando.