BOMBA HELADA

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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Jenny Dwuentt

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- PARA EL BIZCOCHO
- 4 HUEVOS
- 4 CUCHARADAS SOPERAS de HARINA
- 1 TARRINA DE 500 GR. de HELADO
- PARA DECORAR
- CHOCOLATE, BLANCO Y NEGRO

Preparación:

Paso 1

Montamos los huevos con el azúcar, hasta conseguir una masa espesa y blanquecina, tamizamos la harina y la incorporamos a los huevos muy poco a poco con movimientos envolventes. Cubrimos una placa de horno con papel de cocina lo pintamos con aceite, vertemos la masa sobre el papel, la aplanamos con una espátula y lo metemos en el horno precalentado a 200º durante 10 o 15 mts. Una vez frio lo cortamos en 4 partes, untamos cada bizcocho con mermelada y los pegamos entre si como se ve en la imagen, apretando suavemente con las manos. Ahora a lo lango vamos cortando tiras.

Paso 2

Forramos un escurridor o similar con films transparente y lo cubrimos con las tiras del bizcocho.

Paso 3

Vertemos el helado dentro del bizcocho.

Paso 4

Lo cubrimos con el resto del bizcocho, lo tapamos con el films y lo ponemos en el congelador, a la hora de servirlo lo sacamos y lo decoramos a nuestro gusto.

Paso 5

Derretimos los dos chocolates a baño maría para decorarlo. Tanbien queda muy bonito cubriéndolo con nata montada

Paso 6

Para servirlo, tenerlo media hora fuera de del congelados.