Helado de plátano y chocolate con thermomix

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

Creador: Aurea Peque

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Baja en calorías
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Tener los plátanos cortados y congelados previamente.

Descripción:

Que apetecible en verano poder disfrutar de un rico helado sin remordimientos,os dejo un helado rico rico,fácil y muy rápido de hacer. Con estas cantidades podemos hacer como para 6 helados,solo tenemos que tener la precaución de poder los plátanos cortados en rodajas en el congelador.

Ingredientes para 6 personas :

- 4 Plátanos maduros
- 1 natillas de chocolate
- 50 gr. de •Un chorrito de leche evaporada Ideal, nata o leche
- 2 claras de huevo a temperatura ambiente
- 2 cuchara de azúcar.
- una pìzca de sal
- 1/2 cta. de Edulcorante líquido

Preparación:

Paso 1

Ponemos en el vaso los plátanos y programamos 12 segundos velocidad 5-7 y vemos si queda bien triturado sino ponemos un poco más de tiempo. Añadimos al vaso la natillas,el edulcorante(opcional) y la leche evaporada y programamos 12 segundos velocidad 5-7 tiene que quedar muy cremoso. Lo volcamos en un tupper y metemos en el congelador un par de horas y ya lo podremos utilizar,si lo vamos a dejar más tiempo tener la precaución de sacarlo unos minutos antes para que se ablande un poco. Para hacer el merengue vamos a poner en el vaso bien limpio y seco la clara del huevo (sin nada de yema sino no monta)la sal y el azúcar y programamos 2 minutos velocidad 3,5 y ponemos en una manga pastelera y dejamos en la nevera hasta el momento de utilizar. Montamos el helado poniendo 2 bolas de helado en una copa y un poco del merengue encima,quemamos con un soplete y nos quedara precioso la decoración ya es al gusto de cada uno,yo le puse unas frutas deshidratadas,azúcar glass y toffe crunch.