

HELADO DE CHOCOLATE



El chocolate ayuda a reducir los niveles de estrés y estimula la función cerebral. Los helados aportan proteínas, calcio, fósforo, magnesio, sodio, potasio y vitaminas A, B2 Y B6.

https://www.youtube.com/watch?v=A_XiSLmdQCI

HELADO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:



200 ml de nata para montar
(muy fría)



200 ml de leche condensada
(muy fría)



15 gr de cacao en polvo



Media cucharada de esencia de
vainilla



Sirope de chocolate



Virutas de chocolate

HELADO DE CHOCOLATE

PROCESO DE ELABORACIÓN



1. AÑADIR EL CACAO Y LA ESENCIA DE VAINILLA A LA LECHE CONDENSADA



2. MEZCLAR BIEN LA LECHE CONDENSADA, EL CACAO Y LA ESENCIA DE VAINILLA



3. MONTAR LA NATA CON LAS VARILLAS (importante que el recipiente, la nata y las varillas estén frías)



4. AÑADIR A LA NATA MONTADA LA MITAD DE LA MEZCLA ANTERIOR DE CACAO, LECHE CONDENSADA Y ESENCIA DE VAINILLA

HELADO DE CHOCOLATE

PROCESO DE ELABORACIÓN



5. MEZCLAR TODO CON UNA LENGUA PASTELERA Y MOVIMIENTOS SUAVES



7. UNA VEZ LISTO, LO VERTEMOS EN UN MOLDE



6. ECHAMOS EL RESTO DE LA MEZCLA QUE NOS QUEDA Y LO VOLVEMOS A MEZCLAR CON LA LENGUA PASTELERA



8. CUBRIMOS BIEN CON UN FILM



9. LO DEJAMOS EN EL CONGELADOR UN MÍNIMO DE 6 HORAS O UN DÍA PARA OTRO



10. LO DEJAMOS REPOSAR UNOS MINUTOS Y CON AYUDA DE UNA CUCHARA SACAMOS UNAS BOLAS



11. UNA VEZ LISTAS LAS BOLAS, SE PUEDE PONER SIROPE DE CHOCOLATE Y VIRUTAS DE CHOCOLATE PARA DECORAR



¡¡LISTO PARA COMER!!