

Será por recetas



Helado de chocolate

Recetas de postres, Especial Verano, Recetas fáciles

 4 Personas

 Fácil

 30 Minutos

 Enviada el 04/04/2012

Ingredientes

- 4 yemas de huevo
- 125 g de azúcar
- 1 vaso de crema de leche
- 1 vaso de nata
- 150 g de chocolate para derretir

Elaboración

Primero montar las yemas de huevo con el azúcar hasta obtener una crema esponjosa. Mezclar un poco de crema de con leche con la nata y verter sobre las yemas de huevo montadas. Calentar a fuego lento, removiendo hasta que la crema espese.

Seguidamente fundir al baño maría el chocolate. Cuando el chocolate este fundido, añadirlo a la crema, removiendo suavemente. Dejar enfriar.

Añadir el resto de la crema de leche y remover hasta conseguir una masa homogénea. Introducir al congelador, removiendo cada 15 minutos.



Autor receta de Helado de chocolate

RaspBerry

 Valoración 4/5

 52 Recetas publicadas

 Miembro desde 03/04/2012