

# Helado con Crocanti de Almendras



## Ingredientes

**Crema:** 100 cc

**Azúcar moreno:** 20 grs

**Mantequilla:** 50 grs

**Arándanos:** c/n

**Base de bizcocho:** 1 Unidad

**Sal en escamas:** c/n

## Crocanti

**Almendra:** 20 grs

**Caramelo:** 1 cda

**Azucar:** 20 grs

**Mantequilla:** 10 grs

## Helado

**Azucar:** 100 grs

**Vino tipo Pedro Jimenez:** 100 cc

**Nata montada:** 400 cc

## Preparación de la Receta

- Hacer una pasta con la *almendra* molida, el azúcar, el caramelo y la *mantequilla*.
- Hacer bolitas y cocinar en una placa de horno con papel de horno debajo y por encima y otra placa para hacer peso.
- Hornear en horno precalentado a 180 °C durante cinco minutos.
- Dejar enfriar y reservar.
- Hacer un *almíbar*.
- Dejar que atempere y unir con movimientos envolventes a la *nata* montada.
- Llevar al congelador y a la hora pasar la varilla para romper los cristales que se formen.
- Volver a hacer lo mismo dos veces más con intervalos de una hora.
- Mojar el *bizcocho* con *nata*.
- Derretir la *mantequilla* y el azúcar hasta formar un caramelo, incorporamos el *bizcocho* y cocinar por los dos lados hasta que dore.
- Servir el *bizcocho*, el helado con unas escamas de sal, el crocanti por encima y unos *arándanos* alrededor.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/helado-con-crocanti-de-almendras>