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 ºC 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