

# Helado de chocolate recargado

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

**Chips de chocolate blanco:** 1 Puñado  
**Crema de chocolate con avellanas:** 250 g  
**Leche:** 50 Ml.  
**Nata/Crema para montar:** 400 Ml.

**Azúcar:** 50 grs.  
**Grageas de chocolate:** 1 Puñado  
**Mini marshmallows:** 1 Puñado  
**Nueces:** 1 Puñado

## Preparación de la Receta

- Para comenzar, en un bol, mezclamos la nata/*crema*, la *crema* de **chocolate** y el azúcar hasta que la mezcla esté integrada.
- Luego, incorporamos la leche y mezclamos nuevamente.
- A continuación, le añadimos las nueces cortadas, los marshmallows, los chips de *chocolate* y las grageas de *chocolate*. Introducimos la mezcla en la máquina de helado hasta obtener una mezcla cremosa.
- Una vez que esté listo, lo llevamos al freezer para que tome firmeza durante media hora.
- Pasado ese tiempo, retiramos y emplatamos, decoramos con grageas y sprinkles y servimos.

## TIPS

- Si no contamos con una máquina de helado podemos llevar la mezcla a un recipiente en el freezer y mezclarlo con una batidora de varillas cada hora durante 4 horas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/helado-de-chocolate-recargado>