elGourmet

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.
Azucar: 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 az&uacute

- Car 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