Helado de mantecado con galletitas de pacanas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Galletas

Manteca: 100 g
Huevos: 2 Unidades
Ron: 2 cdas.
Harina: 1/2 Taza
Nueces pecan: 2 Tazas
Esencia De Vainilla: 2 cditas.
Azucar morena: 2 Tazas

Helado

Sal: 1/2 cdita.
Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Leche: 4 Tazas
Yemas: 3 Unidades
Almidón de Maíz: 1 cda.
Azucar: 2 Tazas
Canela en rama: 1 Unidad
Crema de leche: 2 Tazas

Merengues rellenos

Dulce de leche: Cantidad necesaria
Nueces peladas: 6 Unidades
Merengues pequeños: 12 Unidades

Sirope de vino tinto

Canela en rama: A gusto
Vino Tinto: 1 Taza
Cardamomo: A gusto
Azucar: 1 Taza
Anís estrellado: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Helado

- En una *cacerola* mezcle la leche, la *crema*, azúcar, canela, sal y la vainilla.
- Lleve al fuego moderado y revuelva constantemente hasta que alcance el hervor.
- Aparte bata las yemas con el almidón de maíz, vierta un poquito de la mezcla caliente y revuelva hasta alcanzar la misma temperatura.
- Vierta lentamente dentro de la mezcla caliente y revuelva sobre fuego bajo hasta que espese ligeramente.
- Deje bajar la temperatura, retire la canela y trabaje en la máquina heladora hasta que tome consistencia.
- O bien lleve al freezer y revuelva de tanto en tanto para romper los cristales de hielo.

Galletas

- Bata el azúcar con la *manteca* hasta obtener consistencia cremosa.
- Incorpore los huevos batidos y continúe batiendo.
- Fuera de la batidora integre la *harina* poco a poco, el *ron* y la vainilla.
- Agregue las nueces y mezcle bien.
- Deje reposar en la heladera durante 1 hora
- Sobre una lámina siliconada distribuya cucharadas de masa dejando espacio entre cada una.
- Cocine en el horno precalentado a 180º C durante 7 minutos aproximadamente.
- Desmolde mientras están calientes y moldee sobre un palote.

Sirope de vino tinto

- En una *cacerola* disponga el vino, el azúcar, canela, anís, *cardamomo* y lleve al fuego hasta obtener consistencia de *almíbar*.
- Cuele y deje enfriar antes de servir.

Merengues rellenos

- Ahueque los merengues por la base, rellene con dulce de leche y media nuez.

Presentación

- En la base de un plato forme un dibujo con el sirope de vino tinto, en el centro coloque una galleta, dentro de ésta una quenelle de helado y corone con los merengues
- Decore con fresas frescas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/helado-de-mantecado-con-galletitas-de-pacanas