

Helado de vainilla con cookies

Tiempo de preparación: 240 Min



Ingredientes

Para el helado:

Azúcar blanca: 125 g

Nata/Crema: 500 ML.

Yemas de huevo: 5 Unidades

Vainilla: 1 Vaina

Para las cookies:

Manteca: 30 g

Azúcar blanco: 40 g

Harina: 60 g

Esencia De Vainilla: 1 cdita.

Azúcar moreno: 35 g

Chips de Chocolate: 1 cda.

Agua: 30 ML.

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Elaboramos las cookies

Para ello

en un bol, batimos la manteca con el azúcar

- Car moreno y el azúcar blanco
- Cuando la mezcla esté homogénea, añadimos la *harina*, el agua, los chips de *chocolate* y la esencia de vainilla batiendo constantemente.
- Colocamos la masa sobre un papel film y la cubrimos con él

- La aplastamos dándole forma de cookie gigante y la llevamos a la heladera durante 3 horas antes de preparar el helado.
- Mientras tanto, mezclamos las yemas con la mitad del azúcar y las batimos
- Reservamos.
- Por otro lado, en una olla al fuego, calentamos (sin dejar de revolver) la nata/crema con el resto del azúcar, las semillas de vainilla y la vaina abierta hasta que esté ligeramente caliente.
- Añadimos, de a poco, la nata/crema sobre las yemas y mezclamos
- Colocamos toda la mezcla en una olla y calentamos la *crema* hasta que alcance unos 77°C o que cuando saquemos una cuchara quede una ligera película.
- Colamos la *crema* y la dejamos templar
- Cuando esté templada tapamos el recipiente de la *crema* con film y lo introducimos en la heladera.
- Llevamos esta mezcla en la heladera y dejamos descansar hasta que el helado obtenga la textura deseada.
- Cortamos e introducimos en el helado trocitos de la masa de cookies que habíamos preparado.
- Servimos.

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