Malteada de Crema de Avellana



Ingredientes

Avellanas

Avellanas: 60 grs

Azucar: 60 grs

Crema

Azucar: 40 grs
Extracto de vainilla: 5 cc

Vaina de vainilla: 1 Unidad
Crema para batir: 500 cc

Decoración

Betún de chocolate: c/n
Chocolate rallado: c/n
Galletas de fresa y vainilla: 4 Unidades

Chocolates: 8 Unidades
Crema Batida: 500 grs
Salsa de chocolate: c/n

Malteada

Leche: 150 cc
Extracto de vainilla: 5 cc

Crema de avellanas: 125 grs
Helado de Vainilla: 200 grs

Preparación de la Receta

Avellanas

- Fundir el azúcar y las avellanas en una sartén hasta lograr un caramelo *color* dorado.
- Separar unas de otras y dejar enfriar.

Crema

- Batir vigorosamente la **crema** con el azúcar, el extracto de vainilla y las semillas de la vaina de vainilla.
- Colocar en una manga y reservar.

Malteada

- Licuar el helado, la leche, el extracto de vainilla y la *crema* de avellanas.

Decoración

- Verter la salsa de *chocolate* en las paredes del vaso.
- Decorar el vaso por fuera con el betún de *chocolate* y los chocolates macizos.
- Vaciar la malteada en el vaso.
- Agregar la *crema* batida, las galletas, el *chocolate* rallado y las avellanas caramelizadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/malteada-de-crema-de-avellana