

## Postre helado para niños



### Ingredientes

Crema para cocinar: 200 g

Yogurt griego azucarado: 400 g

#### Para las cookies:

Almendra molida: 40 g

Azúcar blanco: 100 g

Chips de Chocolate: 100 g

Harina: 300 g

Mantequilla pomada: 400 g

Azúcar moreno: 200 g

Yemas: 2 Unidades

Esencia De Vainilla: 1 Chorrito

Levadura: 15 g

#### Toppings:

Cacahuets cubiertos de chocolate:

Chocolate en trocitos:

Crema de chocolate y avellanas:

### Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a 190°C.
- Para comenzar, mezclamos el yogurt y la *crema* y lo añadimos en una bandeja. Reservamos en el congelador durante 3 horas.
- Cada 1 hora, mezclamos con unas varillas la preparación para que no cristalice y se forme el helado de yogurt.
- Para las galletas, mezclamos la *mantequilla* pomada con el azúcar moreno y blanco y añadimos las yemas de *huevo*, la vainilla, las chips de *chocolate* y la *almendra* molida.
- Incorporamos la *harina* y la *levadura* tamizadas y mezclamos.
- Colocamos la mezcla sobre papel film y realizamos un rollito grueso con la masa. Reservamos en la heladera durante 30 minutos para que se endurezca.
- Cortamos láminas de la masa del grosor de un dedo y las disponemos sobre una placa cubierta con papel de hornear. Horneamos a 190°C durante 15 minutos. Dejamos enfriar.

- Rompemos las galletas groseramente y las añadimos junto el helado y los toppings en vasos.
- Servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/postre-helado-para-ninos>