

HELADO DE CHOCOLATE (Con “Termomix”)

Ingredientes

- 100 g de chocolate negro de comercio justo
- 300 g de leche
- 300 g de nata líquida o leche evaporada
- 4 yemas de huevo
- 150 g de azúcar
- 1 cucharadita de azúcar vainillado
- Un pellizco de sal

Preparación

PolvORIZAR el chocolate.

Verter todos los ingredientes en el vaso y preparar unas natillas cremosas programando 9 minutos, temperatura 90º, velocidad 3, y después 3 minutos en velocidad 2, sin temperatura.

Es mejor congelar la mezcla en terrinas pequeñas para luego comerlas de forma individual. Se puede congelar también en un solo envase y servirla en trozos (si se prefiere se pueden meter los trozos congelados en la Termomix y triturarlos en velocidad 4 hasta conseguir que quede cremosa con la ayuda de la espátula).



Imagen http://www.google.com/imges?imgurl=http://dabednews.com/wp-content/uploads/2009/10/creamchocolate.jpg&imgrefurl=http://dabednews.com/dabedfind/chocolateicecream&usq_92WB_CITdmV6wKwC5qNM&h=450&w=312&sz=30&hfe&stat=0&zoom=1&trid=KsC7pkWpEGV&trh=142&trw=105&ei=CG0Tt-MHb2PswdU7oCUDw&prev=searh%3Fq%3Dgel%2Bde%2Bocda%26h%3Des%26biw%3D1280%26hh%3D570%26gw%3D2%26tr%3D&itbs=1&act=hp&px=59&py=55&dur=1155&hov=20&how=187&ix=119&iy=104&page=1&ndp=20&ved=1t4293s08biw=1280&hh=570