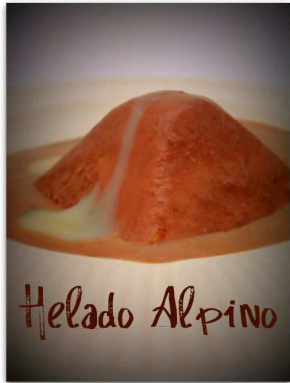


Tipo de receta: Helados
Método utilizado: Tradicional Y Thmix
Número personas:
Fuente: Libro Chocolate



Helado Alpino

Ingredientes

500 ml de leche entera
250 ml de leche condensada
150 gr de azúcar granulado
2 cucharadas de cacao sin azúcar
400 gr de chocolate con leche de buena calidad
1 cucharilla de extracto de vainilla
375 ml de nata para montar fría
200 gr de crocante a trocitos

Preparación

Poner la leche, la leche condensada, el azúcar y el cacao en un cazo, llevarlo a ebullición y, después, dejarlo hervir a fuego lento durante 5 minutos, removiendo constantemente. Agregar el chocolate partido en trocitos y dejar que se derrita, removiendo de vez en cuando.

(Para hacer la mezcla en la thermomix poner la leche, la leche condensada, el azúcar y el cacao en el vaso y programar 12 minutos, temperatura 100º, velocidad 3.

Terminado el tiempo volver a programar 5 minutos pero ahora a temperatura 90º velocidad 3 sin el cubilete.

Añadir el chocolate partido en trocitos y mezclar durante 1 minuto en velocidad 4.)

Dejar enfriar del todo. A continuación, añadir el extracto de vainilla y dejar reposar en la nevera durante 1 hora aproximadamente.

Incorporar la nata en la mezcla y remover.

Después verter la preparación en la heladera en dos tandas. Tardará unos 20-30 minutos en montarse. Aumentará de volumen cuando se espese y se congele.

Detener la agitación cuando la mezcla sea espesa y suave y añadir el crocante partido en trocitos y volver a agitarla para que se mezcle bien.

Cuando la mezcla sea homogénea, pasarla a una bandeja para congelador fría, tapar y congelar.

Si no se dispone de una heladora, colocar la mezcla en una bandeja o recipiente para el congelador y congelar hasta que este helado por los bordes. Aplastar bien con un tenedor y volverla a poner en el congelador. Continuar aplastando con un tenedor y congelar la mezcla hasta que sea espesa y suave, unas 2 horas. Agregar el crocante y remover.



La Casita Verde
Tu Cocina Divertida...

<http://lacasitaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)