

- Helado de pan de muerto y chocolate caliente -



INGREDIENTES

INGREDIENTES:

UNA BARRA (90 G) DE MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE

950 ML DE CREMA PARA BATIR FRIA

100 G DE COCOA POSTRELICIOSO

UNA CUCHARADITA DE ESENCIA DE MANTEQUILLA
UNA LATA (375 G) DE LECHE CONDENSADA
¾ DE TAZA DE CHISPAS DE CHOCOLATE O TROZOS DE CHOCOLATE

MINI PANES DE MUERTO PARA DECORAR

TOPPINGS AL GUSTO (OPCIONAL)

CONOS PARA HELADO (OPCIONAL)

PROCEDIMIENTO

1. ACREMA LA MANTEQUILLA CON UNA BATIDORA ELÉCTRICA, TE RECOMENDAMOS QUE TU MANTEQUILLA ESTÉ LIGERAMENTE DERRETIDA PARA QUE SE INTEGRE MEJOR.
2. AGREGA LA CREMA PARA BATIR BIEN FRÍA Y MÓNTALA HASTA QUE DOBLE SU VOLUMEN.
3. AÑADE LA COCOA POSTRELICIOSO Y CONTINÚA BATIENDO HASTA QUE ESTE BIEN INTEGRADA.
- 4.

AGREGA LA ESENCIA DE MANTEQUILLA Y LA LECHE CONDENSADA, BATE HASTA QUE TENGAS UNA MEZCLA UNIFORME Y CREMOSA.

5. AÑADE LAS CHISPAS DE CHOCOLATE E INTEGRA DE MANERA ENVOLVENTE CON UNA ESPÁTULA.
6. VIERTE LA MEZCLA EN UN REFRACTARIO QUE PUEDAS METER AL CONGELADOR Y CONGELA POR 2 HORAS.
7. RETIRA DEL CONGELADOR Y REMUEVE EL HELADO CON UNA ESPÁTULA, ESTO EVITARÁ QUE SE FORMEN GRANDES CRISTALES DE HIELO Y HARÁ QUE TU HELADO QUEDE MÁS SUAVE.
8. REGRESA EL HELADO AL CONGELADOR POR 2 HORAS MÁS, PUEDES REPETIR ESTE PROCESO DOS O TRES VECES MÁS.
9. SÍRVELO Y DECORA CON PAN DE MUERTO Y TUS TOPPING FAVORITOS, NOSOTROS LE PUSIMOS SPRINKLES DE COLORES.