COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Helado de chocolate casero (TMX)

Receta para 4

Preparación: 15 min
Total: 12 h 15 min
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

- [ ] 90 gramos Chocolate negro (+75%)
- [ ] 70 gramos Cacao Puro
- [ ] 200 ml Nata líquida (+30% grasa)
- [ ] 250 ml Leche entera
- [ ] 70 gr Azúcar
- [ ] 3 unidades Yema de huevo
- [ ] 1 cdta Sal

PREPARACIÓN

1. Ponemos en el vaso de la thermomix el chocolate negro y trituramos 4 segundos a velocidad 8.

2. Incorporamos en el vaso junto al chocolate, el cacao puro en polvo, la nata para montar (tiene un +30% de grasa), la leche entera, el azúcar, las yemas de huevo y la cucharadita de sal y dejamos cocinar durante 10 minutos, a 85 grados y velocidad 2.

3. Seguidamente, ponemos la masa de helado en un recipiente apto para congelador y dejamos enfriar a temperatura ambiente durante aproximadamente unas 2 horas. Hace falta ir comprobando que está atemperado.

4. En el momento en que ya no esté caliente, ponemos en el congelador el recipiente con la masa de helado de chocolate y dejamos congelar durante unas 12 horas. También podéis poner el helado en moldes para helados individuales. Dejamos congelar también.

5. En el caso que utilicéis un recipiente grande para congelar el helado, en el momento de servir y para conseguir una textura más cremosa, es aconsejable cortar el trozo deseado del recipiente e incorporarlo al vaso de la Thermomix. Programamos 30 segundos a velocidad 4.

---

6. Servimos a nuestro gusto, ¡y listo!