

Helado chocolate

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Helados · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Soufflé

INGREDIENTES

0

129 gr Azúcar

130 gr Cacao — en polvo

500 gr Nata

ELABORACIÓN

De terra.

Se pulveriza el azúcar a velocidad 9 acompañada del cacao. Se pone la mariposa, se añade la nata y se monta en velocidad 3 junto a lo que se ha pulverizado.

Se congela al menos durante al menos media hora.