

Crema helada de gofio y chocolate blanco

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

250 gr	Nata
250 gr	Leche
100 gr	Yema de huevo
75 gr	Gofio
2 gr	Canela molida
550 gr	Chocolate blanco

ELABORACIÓN

Poner los lácteos y las yemas al baño maría para cocer a la inglesa, añadir el chocolate y por ultimo el gofio.

Poner en moldes de flexipan para congelar.