

Helado cacahuete

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0
200 gr Azúcar
200 gr Cacahuetes (Maníes) - pelado
100 gr Chocolate Negro
3 Huevos
500 ml Leche
250 ml Zumo de naranja

ELABORACIÓN

Separar las yemas, reservando las claras, mezclar sólo las yemas con los ingredientes en la batidora.

Hervir removiendo hasta que espese. Una vez fría la masa pasarla a la heladora.

Batir las claras a punto de nieve y añadirlas.