

Helado chocolate

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

INGREDIENTES

0
200 gr Azúcar
100 gr Chocolate Negro
1 Huevos
700 ml Leche

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. Puede adornarse con pequeñas virutas de chocolate.