

Helado chocolate

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

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.