

Crema helada de gofio y chocolate blanco

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

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.