

Helado de stracciatella



Elementos del invento:

- 500 gr de nata 35% M.G.
- 100 gr de azúcar
- 1 / 2 cta de vainilla concentrada o 1 cda de esencia de vainilla
- 60 gr de chocolate negro al 70% de cacao

Elaboración de los elementos:

Semimontamos la nata y añadimos el azúcar y la vainilla concentrada. Terminamos de montar.

Rallamos el chocolate en trozos muy pequeños pero irregulares, unos más gorditos que otros.

Mezclamos con la nata con movimientos envolventes.

Conectamos la heladera y por la boca de la misma añadimos la mezcla. Dejamos trabajar durante 30 minutos y ...

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>