

helado  
**BOMBON**  
de coca



Ingredientes:

- 400 ml de leche de coco (sin azúcar)
- 200 ml de nata 35% M.G.
- 115 gr de azúcar
- 3 yemas de huevo
- 200 gr de chocolate postres negro

Preparación:

En una olla calentamos la leche de coco, la nata y el azúcar.

Batimos en un bol las yemas de huevo y añadimos un tercio de la mezcla de la olla sin dejar de batir para que las yemas no cuajen. A continuación, añadimos la mezcla de las yemas a la de la olla y calentamos hasta los 75-80°.

Dejamos templar a temperatura ambiente y refrigeramos un mínimo de 4 horas.

Ponemos la mezcla en la heladera durante 30 minutos.

Mientras tanto, derretimos el chocolate al baño maría o en el microondas, dejamos templar y pintamos nuestros moldes con el chocolate. Dejamos enfriar y repetimos la operación.

Vertemos el helado en los moldes y congelamos. Pasadas unas 8 horas pintamos la parte superior del molde de chocolate templado para sellar y cerrar nuestros helados bombón.

[Conlaszarpasenlamasa](#)



©conlaszarpas