



Paletas cremosas de helado de chocolate

Por tipo de receta, Helados, Libres de gluten

Ingredientes

- 100 g de leche condensada
- 2 yemas de huevo
- 100 g de chocolate oscuro (o el de preferencia)
- 3 tsp de cacao en polvo sin azúcar
- 150 ml de leche
- 1 tsp de maicena o fécula de maíz
- 120 ml de nata para montar o crema de leche tipo chantillí* (leer nota en la receta si no se tiene)
- Opcional: alguna crema como Nutella para rellenar

Preparación

- Colocar la leche condensada, las yemas de huevo, el chocolate, el cacao y la mitad de la leche en una olla o cacerola mediana. Llevar a la cocina a fuego medio, removiendo con las varillas hasta que el chocolate se haya derretido por completo.
- Cuando el chocolate se haya derretido, unir la leche restante con la maicena y remover hasta que no hayan grumos de maicena. Incorporar esta mezcla a la de leche condensada y chocolate en la cocina.
- Seguir removiendo hasta que la mezcla hierva y se espese.
- Pasar esta mezcla a un bowl. Tapar con film plástico transparente de cocina directamente (en contacto con la mezcla) y llevar a la nevera hasta que se enfríe (no tiene que estar muy fría para continuar, es suficiente con que esté a temperatura ambiente)*
- Cuando la mezcla anterior se haya enfriado, batir la nata para montar o crema de leche con la batidora a velocidad alta hasta duplicar su volumen.
- Después, incorporar la mitad de la nata montada con una espátula de goma a la mezcla de chocolate hasta homogeneizar, y luego incorporar la mitad restante. Siempre usando movimientos envolventes y suaves.
- Colocar la mezcla en moldes para helados (pueden usarse vasos plásticos pequeños si no se tienen moldes). Si se quieren rellenar, colocar un poco de la mezcla de helado, luego el relleno (con una manga pastelera es más fácil) y después otra vez mezcla de helado. Llevar al congelador por 3-4 horas, hasta que estén duros al tacto. Desmoldar y servir. Deben mantenerse congelados.
- *Si no se tiene la nata para montar o crema de leche para batir, puede dejarse hasta la receta hasta el paso indicado con el asterisco y hacer helados con la mezcla anterior. Quedan muy bien, pero sale menos cantidad y no son tan cremosos.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/15312>