

Helado de chocolate casero

Ingredientes:



- 160 grs. de chocolate fondant
- 300 ml. de leche
- 300 ml. de nata para montar
- 120 grs. de azúcar glas
- 6 yemas de huevo
- Almendras tostadas (opcional)



Preparación:

1. Pon **la leche** y **la nata** en un cazo y mézclalas. Pon la mezcla al fuego hasta que arranque a hervir, entonces aparta del fuego y espera hasta que esté tibia.
2. Mientras se enfría, bate **las yemas** con **el azúcar** y agrégalo a la nata y la leche y lo pones de nuevo en el fuego, a fuego lento y removiendo todo el tiempo hasta que coja la consistencia de una natilla cremosa.
3. Retira del fuego y añade **el chocolate** troceado y mezcla bien hasta que esté todo bien disuelto. Espera a que la crema esté fría y métela en la nevera un par de horas.
4. Finalmente mete la crema en el congelador, cuando haya pasado **1 hora** sácala del congelador y verás que ya está empezando a congelarse por los bordes, remueve bien y vuelve a meter en el congelador. Repite esta operación **cada media hora** más o menos unas **3 veces**, con esto conseguimos un helado más cremoso, ya que evitamos la formación de cristales de hielo durante el proceso del congelado.

Sugerencia:

- * *Puedes servir el helado con almendras tostadas espolvoreadas por encima o con alguna galleta crujiente tipo barquillo o nueces, avellanas o cualquier fruto seco que te guste.*