



Helado de chocolate con almendras

Helado de chocolate con almendras

Mas recetas Helados en <http://www.recetasypostres.net/helados/7.php>

Ingredientes:

300 gr. de chocolate puro, 1/2 litro de nata muy fría para montar, 4 cucharadas de azúcar, agua, 80 gr. de almendras (u otros frutos secos al gusto).

Pasos a seguir:

- 1) Hacer las almendras tostadas, dejarlas enfriar y picarlas bien.
- 2) Derretir el chocolate con un poquito de agua y reservar.
- 3) Montar la nata con las 4 cucharadas de azúcar.
- 4) Agregar el chocolate derretido, cuidando que no esté caliente, suave, lentamente y en sentido envolvente. Por último agregar las almendras.
- 5) Introducir en el congelador por lo menos unas 10 horas en un molde.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/helados/helado-de-chocolate-con-almendras-8.php>