



---

Helado de chocolate para los más chicos

---



*Lucrecia cutler*

## Ingredientes

100 ml de leche  
400 ml de crema de leche  
6 yemas  
125 g de azúcar  
150 g de chocolate



## Preparación

1. Colocar la leche y la crema de leche en una olla sobre fuego suave hasta calentar. Retirar del fuego.
2. Batir las yemas con el azúcar hasta que ésta se disuelva.
3. Agregar la preparación de la leche y volver a llevar sobre fuego suave.
4. Revolver hasta que nape la cuchara, aproximadamente cuando al preparación llegue a 85 °C.
5. Retirar del fuego y volcar sobre el chocolate picado. Dejar reposar unos minutos y mezclar bien hasta lograr una textura suave. De ser necesario procesar con minipimer o batidor manual para emulsionar.
6. Colar la mezcla y verter en los moldes para helados. Ubicar los palitos, tapar y llevar al congelador por varias horas.



**Helado** de chocolate para los más chicos

*Lucrecia Cutler*