

Helado de chocolate a la naranja



Elementos del invento:

- 500 ml de leche desnatada
- 150 gr de chocolate a la naranja sin azúcar
- 50 gr de tagatosa
- 4 claras de huevo
- 4 yemas de huevo

Elaboración de los elementos:

En un cazo ponemos a calentar la leche y le añadimos el chocolate troceado. Removemos

hasta que se haya disuelto el chocolate, retiramos del fuego.

Batimos las yemas de huevo junto con la tagatosa, la añadimos a la leche con chocolate y lo volvemos a poner al fuego, removiendo a fuego medio hasta que espese. Tapamos con papel film, dejamos templar y refrigeramos durante 30 minutos.

Pasado ese tiempo montamos las claras de huevo y se lo añadimos a la mezcla de chocolate, ponemos en la heladera siguiendo las instrucciones del fabricante. Una vez finalizado el programa, congelamos durante 1 hora.

Si no tenemos heladera, ponemos en un recipiente preferiblemente metálico, congelamos y a la media hora removemos para que no se formen cristales, repetimos la operación cuatro veces.

<http://www.mercadiabet.com>