

HELADO DE CHOCOLATE

- 300ml de nata para montar
- 100ml de leche
- 100gr de leche condensada
- 3 yemas de huevos XL
- 200gr de chocolate (cualquiera)

Separar las yemas y batirlas con varillas. Reservar.

Partir el chocolate en onzas.

Calentar la nata, y las leches hasta templar.

Añadir las yemas a la crema, y después el chocolate.

Remover bien hasta que se funda el chocolate y quede todo bien integrado.

Dejar a fuego bajo unos minutos, para que espese.

No puede llegar a hervir o se cortará.

Dejar enfriar a temperatura ambiente primero y después a la nevera 2-3 horas.

Meter la crema fría en la heladera 30-40min.