

HELADO DE CHOLATE

INGREDIENTES:

- 2 huevos o dos cucharadas soperas de no egg disueltas el 100ml de agua
- 450 ml de leche de soja
- 30 gr. de margarina flora
- 200 gr. de chocolate foundant
- 50 gr. de cacao puro valor
- 150 gr. de azúcar moreno o blanco

PREPARACIÓN:

- batimos el huevo o disolvemos el no egg en el agua y reservamos.
- En un cazo ponemos 200 ml leche de soja al fuego, cuando este tibia disolvemos el azúcar en la leche.
- Cuando el azúcar este disuelto, añadimos 50 ml de leche para que no este tan caliente al hechar el no egg
- Batimos con unas barillas y comenzamos a añadir el huevo batido o el no egg bien disuelto poco a poco y lo batimos sin parar hasta que espese y quede como una crema espesa.
- Retiramos del fuego y reservamos.
- Mientras ponemos en un cuenco al baño M^a el chocolate troceado, 200 ml de leche, hasta que el chocolate se derrita.
- Le añadimos el cacao y lo movemos, luego añadimos la margarina y batimos bien hasta que no quedan grumos.
- Añadimos el chocolate a la crema anterior y batimos con la batidora hasta que sea una pasta homogénea y lo dejamos enfriar.
- Lo metemos en el frigo hasta que este bien frío.
- Lo sacamos del frigo volvemos a batir y lo ponemos en moldes para polos, con sus palitos.
- Si no tenemos moldes podemos usar vasos pequeños y cucharillas en vez de palos.
- Si hacemos polos con moldes se sacaran mejor, si los hacemos con vasos tendremos que sacarlos un poco antes de comerlos y ayudarnos de un cuchillo despegandolos del vaso para sacarlos.