



Dificultad:
Media



Porciones:
6



Tiempo:
20 minutos

Información Nutricional

Energía:	440 Kcal
Proteínas:	7.4 g
Grasa Total:	28.7 g
Colesterol:	265. mg
H. de Carbono:	37.8 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	88 mg

CREMA DE CHOCOLATE DARK Y HELADO DE PISTACHO

Ingredientes

6 Yemas de huevo

6 Cucharadas de azúcar granulada

1 Barra de chocolate DARK® 60% CACAO NESTLÉ®

¼ Taza de leche líquida

1 Cajita de crema larga vida NESTLÉ® (200 ml) refrigerada del día anterior

6 Porciones de helado de pistacho o el sabor que mas te guste.

Preparación

1.- Junta las yemas de huevo con la azúcar granulada en un bowl, déjalo sobre una cacerola con agua (baño maría). Bate continuamente a velocidad media hasta que la preparación espume. Una vez lista, retira del baño maría y reserva.

2.- Aparte corta el chocolate DARK® 60% CACAO NESTLÉ® cortado en trocitos y lleva a baño maría suave, revuelve de vez en cuando hasta derretirlo completamente. Mientras y aparte, bate en un bowl la crema larga vida NESTLÉ® hasta espumarla levemente.

3.- Una vez listo, añade el chocolate derretido a las yemas batidas. Bate nuevamente hasta homogenizar y finalmente agrega la crema batida, junta nuevamente y refrigera durante 10 min. Una vez lista sirve en pocillos individuales y acompaña con una porción de helado.