

# Una receta para terminar el verano bien arriba: Helado de chocolate casero

29/02/2024



El helado de chocolate casero es una deliciosa creación culinaria que combina la suavidad y cremosidad del helado con el rico sabor del chocolate, obteniendo un placer indulgente que cautiva los paladares con su textura suave y el intenso sabor a cacao.

## Ingredientes:

- 2 tazas de crema para batir (nata para montar)
- 1 taza de leche entera
- 3/4 de taza de azúcar
- 1/2 taza de cacao en polvo sin azúcar
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Una pizca de sal
- Trozos de chocolate o chips de chocolate (opcional)

Preparar esta receta resulta sumamente sencillo, y no es necesario contar con ingredientes de difícil adquisición para llevarla a cabo. Te recomendamos seguir cada paso detalladamente, logrando así disfrutar de un delicioso helado de chocolate con una textura increíblemente cremosa.

## Preparación:

1. En un bol grande, mezcla el cacao en polvo y el azúcar hasta que estén bien combinados.
2. Agrega la leche entera a la mezcla de cacao y azúcar. Revuelve hasta que la mezcla esté suave y el cacao en polvo se haya disuelto por completo.
3. Agrega la crema para batir (nata para montar) a la mezcla y revuelve hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados.
4. Añade el extracto de vainilla y una pizca de sal a la mezcla y revuelve nuevamente.
5. Si lo deseas, puedes agregar trozos de chocolate o chips de chocolate a la mezcla para darle más textura y sabor.
5. Vierte la mezcla en una máquina para hacer helados y sigue las instrucciones del fabricante para congelarla. Si no tienes una máquina para hacer helados, también puedes verter la mezcla en un recipiente hermético y colocarlo en el congelador.
7. Una vez que el helado esté listo, si utilizaste una máquina para hacer helados, puedes disfrutarlo de inmediato para una consistencia más suave. Si lo congelaste en un recipiente, es posible que necesites sacarlo unos minutos antes de servir para que sea más fácil de scopear.

¡Listo! Ahora tienes un delicioso helado de chocolate casero. Puedes servirlo solo, en cucuruchos o acompañarlo con tus

toppings favoritos. ¡Disfruta tu helado!

Fuente: [www.culinaryrecipes.top](http://www.culinaryrecipes.top)