

Helado de menta y chocolate (After Eighth)

INGREDIENTES para 8 personas:

- 80 gr de chocolate negro (70% cacao en trozos)
- 250 g de nata (35% m.g.)
- 250 g de leche entera
- 70 g de azúcar
- 25 g de maicena
- 100 g de jarabe de menta



Accesorios Útiles: Film transparente y recipiente hermético.

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el chocolate y ralle **5 seg/vel 6**. Retire a un bol, cubra con film transparente y reserve.
2. Ponga en el vaso la nata, la leche, el azúcar y la maicena. Programe **7 min/70°C/vel 3**.
3. Añada el jarabe de menta y mezcle **10 seg/vel 4**. Vierta la mezcla en un recipiente hermético rectangular de manera que la mezcla no supere los 4 cms. Deje enfriar y congele durante un mínimo de 8 horas.
4. Justo antes de servir, desmolde el helado y córtelo en trozos (2x2 cm).
5. Ponga los trozos en el vaso y triture **15 seg/vel 6**. Añada el chocolate rallado reservado y mezcle delicadamente con la espátula. Vierta en un recipiente hermético y sirva o conserve en el congelador.

Sugerencia: Si conserva el helado en el congelador, póngalo en el frigorífico al menos 30 min antes de servir.

Truco: si no quiere que le quede polvo de chocolate cuando lo ralle puede mojar el vaso con un poco de leche, retirarla y luego rallar el chocolate.

Y si no tiene jarabe de menta pero tiene licor de menta, lo puede calentar en el vaso a 120° unos minutos para evaporar el alcohol. Igualmente yo lo he hecho con licor de menta y está divino.