HELADO DE GIANDUJA

Receta sacada del libro de Thermomix Cocina Italiana

INGREDIENTES: para 6 raciones

- 110 gr. avellanas tostadas
- 100 gr. de chocolate con leche y avellanas (en trozos)
- 150 gr. de nata (35% de grasa)
- 350 gr. de leche entera
- 2 huevos
- 80 gr. de azúcar
- 20 gr. de cacao puro en polvo

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso 20 gr. de avellanas y triture **5 seg./vel.10**
2. Añada el chocolate y triture **5 seg./vel.7.** Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso
3. Añada la nata, la leche los huevos, el azúcar y el cacao puro y programe **7 min./85º/vel.4.** Vierta la mezcla en un recipiente hermético rectangular de manera que la altura de la mezcla no supere los 4 cm. Deje enfriar y congele 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 **30 seg./vel.6**. Mezcle bien con la espátula y triture **20 seg./vel.4**. Ponga el helado en un recipiente hermético, añada las avellanas restantes cortadas en trozos irregulares y mezcle con la espátula. Vierta en un recipiente hermético y sirva o conserve en el congelador.

M. Teresa Carrió Prat
http://thermomix-sabadell.es/carrioprat