



Marisol Luis (Presentadora Oficial Thermomix)  
[marisolthermomix@gmail.com](mailto:marisolthermomix@gmail.com) 659.76.61.83



## HELADO DE COOKIES DE CHOCOLATE

### INGREDIENTES:

250g de queso mascarpone

1/4l de leche entera

100 g de azúcar moreno

150 g de galletas con perlas de chocolate

### PREPARACIÓN:

1. Mezclar el queso mascarpone, la leche y el azúcar en el vaso. Bate a fondo de **2-3 minutos/vel 4-5-6**, hasta que quede una crema suave. Congela en una bandeja metálica hasta que se solidifique por completo.
2. En este punto, corta en trozos la crema helada y vuelve a batir en la thermomix de **1-2 minutos, vel 4-5-6**, bajando de vez en cuando con la espátula, hasta que quede una crema espesa y suave, rompiendo así los cristales de hielo formados dentro del helado.
3. Una vez listo el helado, tritura las galletas con los dedos y añade al helado. Remueve en el vaso
4. Vuelve a congelar hasta el momento de servir.