

Helado de café

por Cuqui



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 8

Precio: Baja

Tipo de plato: Postres

Ingrediente principal: Lácteos

Temporada: Verano

Técnica: Otros

País: España

Ingredientes

4 huevos
250 g de azúcar
500 ml de café
1 cucharada de fécula de maíz
300 g de crema de leche

Preparación

- Separar las claras de las yemas. Se necesitan 4 yemas y sólo 3 claras.
- Colocar en un recipiente las yemas, el azúcar y la fécula. Batir despacio durante 10 minutos hasta que la mezcla esté muy esponjosa.
- En un cazo, agregar el café tibio y la mezcla anterior. Remover bien todo hasta que sea esté homogéneo.
- Mientras está en el fuego bajito, remover constantemente hasta que espese. Retirar antes de que hierva. Dejar enfriar.
- En un bol, batir las 3 claras a punto de nieve y en otro bol, batir la crema de leche. Mezclarlo todo despacio.
- Cuando la mezcla de café esté fría, añadir la crema de leche y las claras. Remover hasta que quede una masa homogénea.
- Meter en un bol y congelarlo durante 2-3 horas.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1260321/helado-de-cafe/>