



NUESTRAS RECETAS

HELADO DE CHOCOLATE BLANCO Y CREMA DE ORUJO PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

Para 4 personas:

- 4 yemas de huevo
- 2 claras de huevo
- 75 grs. de azúcar glass
- 1 cuchara de maizena
- 750 ml leche
- 250 ml Crema de Orujo
- 25 grs. chocolate negro rallado (para decorar)

PREPARACIÓN:

Empezamos esta deliciosa receta, batiendo las yemas, el azúcar y la maizena, hasta que quede una crema homogénea.

Añadimos la leche, la Crema de leche, las claras y las láminas de chocolate blanco, y se vuelve a batir hasta mezclar todo.

La crema obtenida se coloca al baño María y se remueve hasta que la mezcla espese (pero sin llegar a hervir)

Vertemos la crema en un bol y guardamos en el frigo. Después se coloca en un recipiente y se lleva al congelador durante 4 horas. A mitad del congelado, se saca del congelador, se añaden 50 ml. de Crema de Orujo y se bate con una batidora para eliminar los cristales de hielo y mezclar bien con la Crema de Orujo.

Volvemos a introducir en el congelador y listo para tomar.

Puede decorarse con ralladura de chocolate y también con frutos del bosque o un chorro de Crema de Orujo.

Podemos preparar esta receta cambiando la Crema de Orujo por Crema de Arroz. Seguro que también saldrá delicioso.