



HELADOS DE NATILLA CON CHOCOLATES



RACIONES

INGREDIENTES

- 140 gramos azúcar
- 1 caja de natilla maizena
- 1 pizca sal
- 1 bolsa de leche
- 1/2 cucharadita de vainilla
- Opcional 85 gramos chips de chocolate

PREPARACIÓN

1. Mezclar en un perol mediano, el azúcar, la natilla, maizena y la sal; batir suavemente hasta que los ingredientes se mezclen; calentar a fuego medio y añadir poco a poco la leche sin dejar de batir.
2. Dejar que llegue a ebullición removiendo hasta obtener una crema espesa y sin grumos aproximadamente de 5 a 7 minutos y retirar del fuego. Añadir los chips de chocolate y remover hasta que se derrita y no queden grumos; mezclar con el extracto de vainilla y dejar reposar 5 minutos para que se enfríe ligeramente.
3. Dividir las natillas en 8 moldes o vasos de papel y guardar en el congelador durante una hora o hasta que se congelen parcialmente.
4. Insertar en el centro de cada mol un palito de polo o una cuchara de plástico y congelar de nuevo durante 4 horas más o hasta que se solidifique. Retirar los polos del molde y a disfrutar.