

CORTE DE SEMIFRIO DE CHOCOLATE THERMOMIX

Ingredientes:

- 500 gr de nata (con 35% de grasa)
- 370 gr de leche condensada (1 bote pequeño)
- 30 gr de cacao puro en polvo
- Galletas (napolitanas, barquillo, etc)

Preparación:

1. **Colocar la mariposa** en las cuchillas. Verter la nata en el vaso y, sin programar tiempo, monte a **vel 3,5** hasta que tenga la consistencia deseada, prestando atención para evitar batir en exceso y que se haga mantequilla. Retirar del vaso y reservar.
2. Poner en el vaso la leche condensada y el cacao puro y mezclar **30 seg/vel 3**. Verter sobre la nata reservada y terminar de envolver con la espátula. Verter la crema dentro de un molde tipo cake y reserve en el congelador de 4 a 6 horas.
3. Desmoldar la barra de helado y, con un cuchillo mojado en agua caliente, corte en porciones. Poner galletas a cada uno formando un sándwich.

Sugerencias:

- Para obtener mejores resultados dejar en el congelador un día.