



HELADO DE AVELLANA CON KINDER® BUENO

Un postre helado de avellanas muy especial. Siempre es una buena idea, no sólo en verano.

 180 minutos

INGREDIENTES:

- 50 g de avellanas picadas
- 30 g de avellanas molidas
- 6 barritas Kinder® Bueno
- 350 ml de crema para batir
- 3 yemas de huevo
- 40 g de azúcar
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 30 g de chocolate amargo

Información nutricional:

Porciones: 12

Por porción: 59 g

Por porción: 241 kcal

INSTRUCCIONES:

1. Primero, tostar las avellanas picadas y molidas en una sartén mediano, antiadherente y seco, a fuego medio-bajo, y dejarlas enfriar.
2. Picar muy finamente 3 barritas Kinder® Bueno y reservar. Partir las barras restantes en trozos.
3. Montar la crema batida hasta que forme picos firmes.
4. A continuación, batir las yemas de huevo con el azúcar y el extracto de vainilla a baño María durante unos 3 minutos hasta que estén cremosas, retirar del baño María y batir durante otros 3 minutos aproximadamente.
5. Incorporar las avellanas y el Kinder® Bueno picado a la mezcla de yemas y azúcar, alternando con la crema batida.
6. Congelar el helado de avellana por aproximadamente 2-3 horas, removiéndolo cada 30 minutos.
7. Derretir el chocolate amargo a baño María.
8. Formar bolas de helado con una cuchara de helado, servir en tazones para postre y decorar con hilos de chocolate y los trozos de Kinder® Bueno restantes.