



## Consejo del chef

Para decorar, pintar algunos con unas líneas de chocolate color negro y bolitas de cobre, y otros simplemente con pinceladas de colorante cobre en gel. Dejar enfriar y servir.

## Raciones para 4

**400 ml** Nata para montar

**200 ml** Leche condensada

**2** Cucharaditas de extracto de vainilla

**400 gr** Chocolate negro para cobertura

**90 gr** Aceite de coco

Colorante negro liposoluble

Chocolate con colorante negro

Bolitas decorativas de cobre

Colorante en gel color cobre

- 1** Batir la nata a velocidad media-alta hasta montarla. Añadir la leche condensada fría y el extracto de vainilla poco a poco y con movimientos envolventes. Volver a batir para terminar de montar.
- 2** Verter la mezcla en los moldes de magnum, colocar las paletas y refrigerar durante al menos 8 horas.
- 3** Calentar el chocolate junto al aceite de coco en una olla con la función de derretir de la placa de inducción hasta conseguir una mezcla líquida
- 4** Retirar del fuego y añadir el colorante negro. Dejar enfriar ligeramente y verter a un vaso alto y ancho. Desmoldar los helados, cubrirlos con la cobertura de chocolate color negro y volver a enfriar hasta endurecer el chocolate.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/helado-black-magnum/>

