



Helados fáciles de pie de limón cubiertos de chocolate blanco

De verano, Frutales, Recetas rápidas

Ingredientes

- 240 gramos (2 tazas) de queso crema o queso para untar, a temperatura ambiente
- 200 gramos ($\frac{2}{3}$ taza) de leche condensada
- 60 mililitros ($\frac{1}{2}$ taza) de zumo de limón (aproximadamente 2-3 limones)
- 20 gramos de galletas María o de vainilla, trituradas (aproximadamente 4 galletas)
- 1 cucharada de mantequilla, derretida
- 160 gramos de chocolate blanco (opcional, sólo si se quieren cubrir)
- 1 cucharadita de aceite de coco (opcional, sólo si se quieren cubrir)

Preparación

- Primero, preparar la mezcla de limón. Para esto, unir el queso crema y la leche condensada en un bowl mediano y batir con las varillas hasta tener una mezcla homogénea. Es importante que el queso crema esté a temperatura ambiente para que se incorpore correctamente.
- Añadir el zumo de limón a la mezcla anterior y batir con las varillas hasta homogeneizar. Puede agregarse un poco de colorante verde o amarillo si se quiere un color más intenso. Apartar esta mezcla.
- Unir las galletas tipo María trituradas con la mantequilla derretida y remover con una espátula de goma hasta que las galletas hayan absorbido la mantequilla. Apartar.
- Colocar una parte de la mezcla de limón en los moldes de helado y poner aleatoriamente cucharadas de la mezcla de galletas y mantequilla encima de la de limón. Luego, poner de nuevo mezcla de limón hasta llenar el molde. La idea es que queden "tropezones" de galleta en la mezcla del helado, como se aprecia en las fotos.
- Llevar al congelador por al menos 4 horas o durante toda la noche.
- Si se quieren cubrir, derretir el chocolate blanco en el microondas o a baño María. Agregar el aceite de coco (esto hará que el chocolate blanco sea más fácil de trabajar) y remover hasta incorporarlo.
- Esperar que el chocolate blanco reduzca su temperatura un poco y luego sumergir los helados o cubrirlos con el mismo. poner encima de una rejilla o de un papel antiadherente por un par de minutos para que el chocolate se seque o llevar de nuevo al congelador.
- Servir. Debe mantenerse congelado.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/18275>