



## **Biscuit Glacé**

### **Ingredientes:**

- 1 lata pequeña de leche condensada
- 500ml de nata para montar
- 6 huevos



### **Para la cobertura:**

- 1 tableta de chocolate de cobertura
- 200ml de nata
- 30gr. De mantequilla sin sal

### **Preparación:**

Se monta la nata y se reserva; se montan las claras a punto de nieve y también se reservan.

Se baten las yemas con la leche condensada y se incorporan las claras y la nata con movimientos envolventes, procurando que no se baje la mezcla y se vierte en un recipiente y se guarda en el congelador. La nata y la leche condensada hace que el helado no cristalice.

Podemos elegir un molde de plum cake o moldes individuales.

Cuando se va a consumir, se saca un ratito antes del congelador, mientras se prepara la cobertura: se pone el chocolate en un recipiente al baño maría, y se añade la nata y la mantequilla hasta que esté todo fundido y ligado.

Se sirve cubierto con el chocolate caliente.