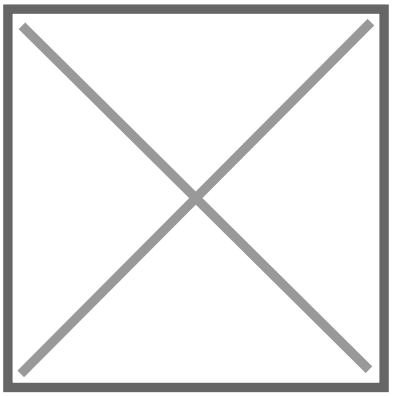


SemifrÃo a la Nutella

DescripciÃ³n

default watermark

SEMIFRIO A LA NUTELLA 11

Esta es otra de esas receta que encontrÃ© de chiripa en Internet. Es muy fÃ¡cil, solo hay que tener en cuenta que lo tenemos que meter en el congelador. EmpecÃ© a hacerlo la maÃ±ana de la vÃspera de su consumo, lo terminÃ© por la tarde de ese dÃa y lo tuve toda la noche en el congelador, aunque la receta original pone que debe estar unas horas.

El arroz inflado que lleva la receta original es de chocolate, del que se usa en los desayunos, pero yo tenÃa del natural inflado, y lo que hice fue derretir un poco la Nutella y pringar el arroz en ella, asÃ queda con sabor a chocolate.

Ingredientes: **(para seis unidades).**

- 200 ml de nata para montar.
- 2 huevos.
- 2 cucharas soperas colmadas de azÃºcar. O mas si sois golosos.
- 5 cucharadas soperas de arroz inflado.
- Nutella para el fondo de los moldes y para embadurnar el arroz inflado.

PreparaciÃ³n:

Escogemos los moldes deseados. Me he decantado por moldes individuales. Reservamos.

Como os he dicho al principio, este paso de la receta lo hago la maÃ±ana de la vÃspera de su consumo. Metemos hielos en un bol grande, e introducimos el brick de la nata y la dejamos asÃ, en la nevera (dejaremos por lo menos una hora), hasta que la vayamos a usar.

Derretimos la Nutella unos segundos en el microondas. Vertemos una cucharada de postre de Nutella en el fondo de cada molde, **procurando no untar, ni manchar los laterales ni los bordes.** Metemos los moldes en la nevera hasta la tarde que terminaremos el postre.

SEMIFRIO A LA NUTELLA 1

Separamos las claras de las yemas y reservamos.

SEMIFRIO A LA NUTELLA 2

default watermark

Sacamos el bol con el brick de nata del frigorÃfico, quitamos los hielos, secamos bien el bol y vertemos la nata en Ã©l, cuanto mas frÃa este la nata, mejor se monta.

Montamos la nata a punto de nieve con una batidora de varillas, reservamos.

Batimos las yemas en un bol grande junto con el azÃºcar hasta que blanqueen y dupliquen su tamaÃ±o. Reservamos.

En otro bol batimos las claras a punto de nieve.

SEMIFRIO A LA NUTELLA 3

Y las echamos **suavemente** sobre la crema de las yemas, vertemos aquÃ la nata montada, **y seguimos mezclando todo con suavidad.** QuedarÃ¡ una crema esponjosa, con aire.

SEMIFRIO A LA NUTELLA 4 SEMIFRIO A LA NUTELLA 5

default watermark

Toda esta mezcla, la vamos echando en los moldes, sobre la Nutella del fondo, que estarÃ¡ frÃa de la nevera.

SEMIFRIO A LA NUTELLA 6

Es el momento de embadurnar el arroz con la Nutella derretida unos segundo en el microondas, procurando romper el arroz lo mÃnimo posible.

SEMIFRIO A LA NUTELLA 7 SEMIFRIO A LA NUTELLA 8

default watermark

Vamos colocando el arroz inflado sobre la crema de los moldes, costarÃ¡ un poco porque queda muy pringoso, ejercemos una ligera presiÃ³n e introducimos los moldes en el congelador durante toda la noche.

Pasaremos los moldes del congelador al frigorÃfico 1/2 hora antes de comerlos y desmoldaremos unos 10 minutos antes de consumirlos.

SEMIFRIO A LA NUTELLA 12

> **Consejo:** En caso de que el arroz inflado sea ya de chocolate, como el de los desayunos, despuÃ©s de llenar los moldes con la crema, espolvoreamos el arroz, presionando un poco y metemos en el congelador durante una hora. Sacamos y cubrimos el arroz con un poco de Nutella derretida. Volvemos a meterlos en el congelador toda la noche. Este postre debe servirse frÃo, pero no helado, de ahÃ el nombre.

VisÃtanos en Facebook: facebook.com/masqpostres

O en la web: www.masqpostres.es

CategorÃa

1. Postres

Fecha de creaciÃ³n
julio 8, 2016
Autor
admin

default watermark