

# HELADOS DE MENTA-CHOCOLATE & GALLETA (SIN MÁQUINA DE HELADOS)

---

 [solgundaker.com/blog/helados-de-menta-chocolate](https://solgundaker.com/blog/helados-de-menta-chocolate)

---

TIEMPO PREP: 20 MIN. | TIEMPO CONGELADO: 4 H. | PORCIONES: 12

---

## Ingredientes

- 1 1/2 tz de crema para batir (chantillí) de origen vegetal fría
- 1 tz de crema de leche fría
- 1 lata de leche condensada
- 1/4 cdta de sal
- 1/4 cdta esencia de menta
- 16 galletas de chocolate (reellenas, tipo Oreo)
- 100 g de chocolates de menta en trozos de aproximadamente 1 cm
- 4 gotas de colorante vegetal verde

## Preparación

1. En el tazón de la batidora colocar las dos cremas y con el batidor de globo batir a velocidad alta hasta que las cremas adquieran volumen y formen picos suaves.
2. Suspender el batido y agregar la leche condensada y la sal. Continuar batiendo a velocidad alta hasta que se formen picos firmes.
3. Añadir las 4 gotas de colorante verde y batir hasta obtener un color relativamente uniforme (aproximadamente 30 segundos).
4. Reservar y apartar 2 cdas de galleta molida para la parte superior del helado. Con ayuda de una espátula de hule, incorporar con un movimiento envolvente y delicado el resto de las galletas molidas y los trozos de chocolate.

5. Colocar en un molde metálico laminado con papel Parchment o papel cera. Disponer la galleta molida reservada sobre la parte superior y congelar por al menos 4 horas, colocando un plástico de cocina directamente sobre la mezcla para proteger el helado. Puede sacar el helado del congelador 20 minutos antes de servir para permitir que se suavicen un poco y los sabores cobren vida.