

SEMIFRÍO DE CHOCOLATE Y AVELLANAS:

INGREDIENTES:

4 huevos.

100 g de azúcar.

150 g de mantequilla.

150 g de avellanas tostadas y ralladas.

150 g de chocolate Nestlé postres.

Bizcochos de soletilla.

PREPARACIÓN:

En el vaso bien limpio, sin gasa y seco, ponga la mariposa en las cuchillas y eche las 4 claras con un pellizco de sal y unas gotas de limón. Programe 3 minutos en velocidad 3. Saque y reserve.

Sin lavar el vaso, quite la mariposa de las cuchillas, eche las avellanas y ralle 20 segundos en velocidad 6. Incorporar el chocolate, dar 5 golpes de turbo y programar 4 minutos, 40°, velocidad 3. Añada las yemas, mantequilla y azúcar, y programar 5 minutos, 80° velocidad 4. Terminar de unir bien con la espátula.

Sacar a un recipiente, añadir las claras montadas y unir todo con la espátula suavemente con movimientos envolventes para que no se bajen las claras.

Vierta en un molde y cubra con los bizcochos remojados en cualquier licor de su gusto.

Introducir en el congelador.

Cuando se vaya a servir, desmoldar y espolvorear con cacao puro en polvo, o adórnelo a su gusto.