



### INGREDIENTES:

- **Semifrío de castañas:**
- 500 gramos de nata muy fría para montar (con un 35% de materia grasa)
- 1 cucharadita de esencia de vainilla o(1/4 de cucharadita de vainilla en polvo)
- 80 gramos de azúcar glasé
- 400 gramos de crema de castañas
- **Salsa de nueces:**
- 100 gramos de nueces
- 250 gramos de leche
- 1 pellizco de canela molida
- 80 gramos de azúcar

### PREPARACIÓN:

1. **Semifrío de castañas:**
2. **Coloque la mariposa en las cuchillas** , agite bien el envase de la nata, añada la vainilla y  **programe velocidad 3 ó 4**.No programe tiempo y esté pendiente hasta que haya montado.
3. Una vez montada, retire la mariposa de las cuchillas, incorpore el azúcar glasé y mezcle con la espátula.
4. Vuelque la nata montada en un bol, añadir la crema de castañas y mezclar delicadamente. Vierta la mezcla en un molde o recipiente hermético apto para congelar ( puede forrar el molde con film transparente para luego desmoldar más fácilmente). Introduzca en el congelador durante 4 horas como mínimo.
5. **Salsa de nueces:**
6. Con el vaso limpio y seco, triture las nueces programando **5 segundos a velocidad 5.R**

etire del vaso y reserve.

7. Sin lavar el vaso, vierta la leche, la canela y el azúcar y programe **5 minutos, temperatura 90 grados a velocidad 1.**

8. Añadir las nueces reservadas y programar

9. Vierta en una salsera y sirva caliente acompañando al Semifrío de castañas (congelado)

10. **Sugerencia:** Puede servir el Semifrío desmoldado, cubierto con la salsa de nueces y decorado con castañas enteras glaseadas y nueces.