



INGREDIENTES:

- 40 gramos de dulce de leche
- 2,50 gramos de nata
- 100 gramos de cacao en polvo
- 80 gramos de agua
- 6 moldes de helado
- 6 u 8 palitos o paletas de madera para sujetar el polo.



ELABORACION:

1. Poner todos los ingredientes en el vaso del Thermomix y **programar 8 minutos, a temperatura 90 grados velocidad 4.**

2. Al término verter toda la mezcla en un Tupper plano, y llevar al congelador 5 ó 6 horas.
3. Cuando lo saquemos del congelador **mantecar de 40 segundos a un minuto a velocidad 8**.
4. Con este paso conseguiremos mantecar el helado y que quede más cremoso) rellenar los moldes de los polos, poniendo un palito en el centro de cada uno, para posteriormente poderlo coger, y volver al congelador una noche mínimo.
5. Si tenemos prisa por hacer los polos, en lugar de poner la mezcla en un molde plano y congelar unas horas, poner directamente la mezcla en los moldes de los polos.

Desmoldar y listos. ☐ Riquísimos.

Estas imágenes aun no son las mías si no de la red !

☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

