



AFFOGATO

1. INGREDIENTES

- 2 yemas de huevos.
- 50 g de azúcar blanca.
- 200 ml de leche descremada.
- 200 ml de crema de leche.
- 3 gotas de extracto de vainilla.
- Café espresso recién preparado.

2. PREPARACIÓN

Helado de vainilla a base de nata

Coloca las yemas de huevo y el azúcar en un **bowl cónico de acero inoxidable N° 14**.

En una **cacerola de acero inoxidable Milenium N° 16**, vierte la leche descremada y la crema de leche.

Calienta lentamente hasta alcanzar el punto de ebullición. Luego, vierte sobre la mezcla de yemas y azúcar mientras bates para integrar uniformemente.

Regresa la mezcla a la cacerola en fuego bajo y no dejes de revolver hasta que la mezcla se espese y forme una película en el dorso de la cuchara. Vigila la mezcla y no dejes que hierva o esta se separará.

Retira la mezcla del fuego y deja que enfríe.

Agrega el extracto de vainilla e integra bien.

8 horas antes, coloca el recipiente de congelamiento rápido del **Ice Cream Maker 1.5 L** en un congelador.

Luego retíralo y ensambla el Ice Cream Maker.

Vierte la mezcla en el recipiente de congelamiento con la paleta en funcionamiento.

Deja que la mezcla se congele hasta lograr la consistencia deseada.

Lleva la mezcla al refrigerador para que se enfríe.

Café pasado

Prepáralo como más te guste en tu **cafetera de acero vitrificado N° 10**. Recuerda que debe ser intenso en sabores y utilizar poca cantidad de agua y mucho café, similar al "espresso". Máximo 30 ml por taza.

Sírvelo

En una taza sirve una bola generosa de helado de vainilla y, encima, vierte el espresso. Acompáñalo con fudge, frutos secos o los toppings que más te gusten ¡y listo! Disfruta de un delicioso Affogato hecho en casa.

