Paletas de hielo de fresas con crema cubiertas con chocolate

Ingredientes

Leche	1L
Azúcar	300g
Crema para batir	300ml
Fresas en pulpa	500g
C. Fresas con crema E-15	12ml
Nuez Midget	200g
Cobertura Hielatto Imperial	
Palillos para paleta	
Bolsitas para paleta	

Rendimiento Aproximado:
2 kg
1.8 L
15 paletas de 120 ml (4oz)

Disponibles en La Tiendita Essentials

Modo de preparación

1.- Hervir la leche con la crema para batir y dejar enfriar.
2.- Agregar la pulpa de fresa y el concentrado de "Fresas con crema E-15 Deiman" e incorporar perfectamente.
3.- Llenar los moldes, coloque los palillos.
4.- Llévelos al fabricador y déjelos el tiempo recomendado por el fabricante.
5.- Desmoldar
6.- Fundir la cobertura Hielatto Imperial a baño maría a 40°C (104°F)
7.- Bañar las paletas e inmediatamente revolcar en nuez.
8.- Colocar en bolsita individual para evitar se quemen.