

# HELADO CELESTIAL

## INGREDIENTES:

Para el praliné:

- 200 g de azúcar
- 100 g de almendras crudas peladas

Para el resto:

- 100 g de galletas
- 6 claras de huevo, unas gotitas de limón y una pizca de sal
- 500g de nata líquida "la lechera" para montar muy fría
- 180g de leche condensada " la lechera" ( mitad bote pequeño)

Un molde redondo desmontable de 22cm de diámetro por 6 de alto

Nota: tendremos el praliné hecho (paso 1 y 2 de la receta). Para empezar directamente a preparar la receta

## PREPARACION

1.- en una sartén de fondo grueso, haga en caramelo con el azúcar y cuando empiece a dorarse añada las almendras ( debe quedar de un color dorado oscuro). Eche sobre papel de horno y deja enfriar.

2.- cuando la plancha este bien fría, parta en trozos y échelos en el vaso (que deberá estar muy seco, así como las cuchillas). Rállelo sin llegar a pulverizar, durante 12 se. En velocidad 3 y 1/2 (tiene que quedar grueso) saque y reserve en una bolsa de plástico. Todo lo anterior deberá estar hecho antes de continuar con la receta.

3.- pulverice las galletas echándolas con la mantequilla en marcha en velocidad 6 (si queda algún trozo repita la operación) saque y reserve.

4.- lave bien el vaso y las cuchillas para que no queden restos de grasa.

Séquelos. Ponga la mariposa en la cuchillas añada las claras, el azúcar, unas gotas de limón y la pizca de sal, y programe 6m v3. Saque y reserve

5.- sin lacar el vaso y con la mariposa en las cuchillas, monte la nata bien firme en velo3. Saque a otro recipiente

6.- haga un hueco en el centro de la nata montada, eche la leche condensada y a continuación las claras montadas, mezcle delicadamente son movimientos envolventes, hasta conseguir una mezcla homogénea. Proceda a montar el helado rápidamente, para evitar que se baje la mezcla.

7.- en un molde redondo y desmoldable, eche una capa de galletas, a continuación la mitad de la mezcla, una capa de praliné y el resto de la mezcla, cubriendo todo con una mezcla de praliné

8.- métalo en el congelador. Desmolde y adorne a su gusto, sírvalo con un coulis de frutas ( las que usted quiera) q preparará triturando las mismas con zumo de limón

Variantes: en lugar de praliné en el centro, puedes poner frutas del bosque o mermelada de grosellas, arándanos....etc...

Nota: si quieres el helado mas decorativo, puede hacer un brazo gitano y rellenándolo de mermelada de frambuesa córtelo en lonchas y póngalo alrededor del molde antes de echar el helado.