

## HELADO CREMOSO DE LIMÓN II

### INGREDIENTES

150 g de zumo de limón o lima

200 g de azúcar

Piel de limón (sólo la parte amarilla)

1 bote de leche Ideal grande congelado o 3 botes de los pequeños

### PREPARACIÓN

Con el vaso y las cuchillas muy secos, pulverice el azúcar en velocidad máxima. Añada la piel de uno de los limones, secándola previamente con papel de cocina para quitarle humedad, y programe 1 minuto en velocidad máxima. Incorpore la leche Ideal congelada en trozos. Tritúrelo unos segundos en velocidad 6. A continuación ponga la mariposa en las cuchillas y monte la leche en velocidad 3. Por último, con la máquina en marcha en velocidad 2, incorpore el zumo de limón.

**SUGERENCIAS:** Puede servir esta crema con fresas y en copas, metiéndolas en el congelador un poco antes de servirla. Puede forrar un molde de plum-cake con film transparente y hacer un molde de helado. Lo puede servir con salsa de fresas o de otra fruta. También puede hacer una tarta helada haciendo capas con bizcochos de soletilla y helado, terminando la misma con una capa de bizcochos. (Forre el molde donde lo ponga con film transparente para desmoldarlo mejor).

**NOTA:** Tenga siempre botes de leche Ideal congelados para poder hacer helados rápidos y cremosos.