

HELADO CREMOSO DE LIMON

INGREDIENTES

1 Bote de leche ideal de 400g. congelada
250g. de azúcar
unas tiritas de piel de limón rallada,
150 g. de zumo de limón

PREPARACIÓN:

Triturar el azúcar para hacerlo glass y a continuación añadir las tiritas de limón y triturar a velocidad máxima, sacar del baso y reservar.

Colocar la mariposa encajada en las cuchillas y montar la leche ideal congelada en velocidad 3 (tiene que doblar su volumen) para la maquina y agregar el azúcar glass con la ralladura de limón y seguir batiendo unos segundos a la misma velocidad para que se mezcle con la leche montada a continuación añadir el zumo de limón con la maquina en marcha en velocidad 3 y pararla inmediatamente para que no se baje la leche. y el helado se puede tomar así, cremoso o meterlo en el congelador para que se ponga mas duro.

Si le añadiríamos unas frutas escarchadas picadas lo transformaríamos en un helado de tuttti frutti, también se le puede añadir una salsa caliente de fresas o frambuesas hechas con la fruta fresca y azúcar.

Otro helado mas rápido todavía seria:

Congelar fruta fresca variada y ya congelada triturlarla a la vez que le echamos por el bocal leche condensada o nata si se pone nata hay que echarle azúcar.