

## HELADO DE DULCE DE LECHE

### INGREDIENTES:

50 g azúcar

1/4 kg. dulce de leche

200 g de nata

### PREPARACIÓN:

Montar la nata y reservar (aunque yo no la monto y queda bien)

Mezclamos leche, azúcar y dulce de leche en el Thermomix y programamos unos 7 minutos 85° velocidad 3 ó 4. Una vez todo unido dejar enfriar y añadir la nata montada muy suavemente, meter a la heladora o al congelador.

Cuando esté casi congelado ponerlo otra vez en el vaso y batir en velocidades 5-7-9