

HELADO DE MANTECADO

Ingredientes:

250grs de nata para montar

50gr de azúcar glas

para el jarabe:

100gr de azúcar

100gr de agua

1 vaina de vainilla, o 1 cucharadita de café de azúcar vainilla da

Resto de ingredientes:

6 yemas

1 cucharada de agua fría.

Preparación:

1. En primer lugar montamos la nata con el azúcar, colocando la mariposa en las cuchillas, ponemos en velocidad 3 1/2, hasta que veamos que ha montado, vertemos en un recipiente y lo reservamos en el frigorífico.

2. Preparamos el jarabe poniendo los ingredientes en un cazo con la vaina de vainilla, abierta por la mitad en sentido longitudinal. Cuando rompa a hervirlo dejamos 5 ms más.

Comprobaremos que nos han quedado como unos 125 gr de jarabe, una vez que lo hayamos colado. Si tuviésemos menos cantidad, añadiríamos un poquito de agua caliente.

3. Mientras preparamos un baño maria frio, poniendo en un bol agua con hielo y sale introduciendo otro más pequeño dentro del primero.

4. En el vaso del thermomix y con la mariposa en las cuchillas, ponemos las yemas con el agua y programamos 10 ms en velocidad 3 1/2. incorporamos el jarabe caliente a través del bocal poco a poco y una vez terminado, pulsamos temperatura 100º y la mantenemos durante 2 ms, quitándola a continuación (esto se hace pulsando la tecla de encendido). Dejamos que siga girando hasta terminar el tiempo programado, cuando termina el tiempo lo vertemos en el bol que teníamos preparado con los hielos.

5. Cuando ese frio, incorporamos la nata hasta que la mezcla sea uniforme.

Verter en un molde de helado y meter al congelador hasta el momento de servir.

Sugerencias: Podemos servirlo con alguna salsa y acompañarlo de barquillos o almendras picaditas.