

## HELADO DE NARANJA Y BANANA "A LA USA"

### INGREDIENTES:

300 g de Azúcar

2 cucharaditas de piel de naranja rallada

60grs de jugo de limón

370grs de jugo de naranja

980grs de agua

221grs de leche sin grasa en polvo

184grs de banana en pedazos

1/2 cucharadita de extracto de vainilla

### PREPARACIÓN:

Añadir la mariposa al vaso. Mezclar la azúcar y la piel de naranja rallada por 10 segundos a velocidad 2, hasta incorporar. Mientras incorporas, le vas añadiendo el jugo de limón y naranja mas los bananos y los mueves a velocidad 2 por 2 minutos. Luego añades la leche en polvo con agua y lo vuelves a poner 2 minutos a velocidad 2. Se añade la vainilla .

Se pone en un recipiente de plástico o contenedor para congelar.

Se congela en refrigerador por unas 3 horas (Preferible la noche anterior) o hasta que este firme. Una vez este bien congelado, se pica en partes y se meten en el vaso. Se procesa a velocidad 6 por 30 segundos, utilizando la espátula para mover los lados. Continué procesando hasta que le resulte la consistencia deseada.