

## HELADO DE NARANJA

### INGREDIENTES:

3 naranjas,

125 ml. de leche,

500 ml. de nata líquida para montar (36% m.g.),

5 yemas de huevo,

150 gr, de azúcar

Sale 1 litro de helado aproximadamente

### PREPARACIÓN:

Montar la nata en velocidad 3 (poniendo la mariposa) (prueba también sin montar la nata, así lo pueden hacer los niños, yo no la monto en el de yogurt y queda igual)

Pelar las naranjas y cortarlas en rodajas para quitarle las pepitas.

Ponerla en el vaso del Thermomix y triturarla en velocidades 5-7-9.

Añadir el azúcar y las yemas y batir un poco y a continuación la leche.

Mezclar con la nata que tenemos montada (con movimientos envolventes) , poner la mezcla en un recipiente y ponerlo en el congelador.

A las 2 horas aproximadamente sacarlo y batirlo un poco en el Thermomix en velocidades 5-7-9.

Volver a colocar en el congelador.