

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:44
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/helado-de-queso-con-miel-en-salsa-de-nueces.html>

Helado de queso con miel en salsa de nueces

INGREDIENTES

Leche Ideal 1 L.
Azúcar 200 gr.
Huevos 10 yemas
Miel 100 gr.
Queso en polvo 30 gr.
Leche 0,5 L.
Nueces trituradas 150 gr.
Canela 1 palo
Pan rallado

PREPARACIÓN

Para el helado:

Juntar el azúcar con las yemas y batir la mezcla hasta que se quede una pasta fina y a continuación añadir el queso en polvo junto con la miel y diluir todo ello con el litro de leche Ideal. Meter la mezcla en la heladora durante 25 minutos.

Para la salsa:

Cocer la leche, canela y azúcar y cuando comience a hervir añadir la nueces trituradas y dejar cocer todo ello durante 20 minutos a fuego suave. Si la salsa queda ligera espesar con pan rayado.