

HELADO FRITO

INGREDIENTES:

- 1 kg. aprox. de helado
- 3 tazas de cereales (copos de maíz, arroz, trigo inflado...)
- 1 cucharadita de canela molida
- 3 cucharadas de azúcar
- 3 huevos
- 6 cucharadas de leche

PREPARACIÓN:

Forme unas bolas de helado de un tamaño entre 6 - 8 centímetros de diámetro (tienen que ser grandes) y congélelas dos horas en la nevera ó hasta que estén duras.

Poner en el vaso del Thermomix los cereales con el azúcar y la canela, pulverizar 30 segundos a velocidad máxima.

Pase las bolas de helado por esta mezcla y métalas 3 horas más en el congelador.

Echar los huevos y la leche en el vaso del Thermomix y batir 6 segundos a velocidad 4.

Saque las bolas de helado del congelador, páselas por la mezcla de huevos y nuevamente por la de cereales.

Congelar el resultado hasta que se vaya a servir (si se desea una capa mas gruesa puede pasarse de nuevo por la mezcla de huevo y leche y la de cereales).

Calentar abundante aceite (mejor en freidora) y sumerja las bolas de helado de 3 a 15 segundos ó hasta que estén doradas, adornar con salsa de chocolate, salsa de frutas, miel, nata montada, etc.