

HELADOS CREMOSOS

Si congeláis los helados, cuando los saquéis, se tritura en velocidad 5-7-9 entreteniéndose un poco en las velocidades.

eL HELADO DE YOGUR LO QUE HAY QUE HACER ES UNA VEZ METIDO EN EL CONGELADOR Y ESTÉ MEDIO CONGELADO VOLVERLO A PASAR POS LA tH EN VELOCIDADES 5-7-9. oS ENTRETENEIS UN POCO EN CADA VELOCIDAD, qUEDAN PERFECTOS