

Helado sin máquina de hacer helados

Ingrédients

- 420g de crema líquida entera
- 300g de leche condensada azucarada

Préparation

1. Una última receta estival antes de pasar al otoño, y no menos importante ya que se trata de una receta rápida, muy simple, y con solo 2 o 3 ingredientes: el helado sin máquina de hacer helados.
2. Seguramente saben que hago muchos helados caseros con mi turbina (y anteriormente mi máquina de hacer helados) pero sé que algunos de ustedes no tienen este equipo, ¡así que aquí tienen una alternativa!
3. ¡Ustedes pueden aromatizarlo como deseen con vainilla, ralladura de cítricos, extracto de café, agua de azahar, coulis de caramelo o frutas rojas... Ingredientes :He utilizado la vainilla Norohy de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Tiempo de preparación: 10 minutos + tiempo de congelaciónPara aproximadamente de helado: Ingredientes : de crema líquida entera de leche condensada azucarada Vainilla u otro para aromatizar el helado Receta : Bata la crema líquida hasta que esté a punto de nieve.
5. Agregue delicadamente con una espátula la leche condensada azucarada y la vainilla.
6. Vierta en un recipiente y deje que se congele durante unas horas antes de disfrutarlo.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com