

Helado estilo McFlurry de pistacho

Préparation : 15 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 60g de azúcar
- 10g de azúcar avainillado (o azúcar)
- 30g de glucosa en polvo (o azúcar)
- 3g de estabilizante para helado &
- sorbete
- 360g de crema líquida entera
- 1 a 2 cucharadas de puré de pistacho por persona
- 2 galletas tipo sable o petit beurre

Préparation

1. Probablemente conozcan los helados McFlurry de McDonald's, helados cremosos generalmente cubiertos de chocolate o caramelo y diferentes toppings; pero recientemente vi que habían lanzado en Francia la versión italiana de este postre helado, ¡de pistacho!
2. Ni corta ni perezosa, aquí estoy con mi puré de pistacho puro de koro para hacer mi versión (menos dulce) de este helado, que en realidad es un helado Fior di latte (flor de leche), sin huevos, ¡muy fácil de preparar!
3. Tú ajustas la cantidad de azúcar, o bien utilizas una pasta para untar de pistacho en lugar de puré puro si lo prefieres :) Ingredientes: Usé el puré de pistacho, los pistachos triturados y el azúcar avainillado de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
4. Tiempo de preparación: 15 minutos + reposo + tiempo de transformación en helado Para 4 personas:
Ingredientes: de leche entera de azúcar de azúcar avainillado (o azúcar) de glucosa en polvo (o azúcar) de estabilizante para helado & sorbete de crema líquida entera 1 a 2 cucharadas de puré de pistacho por persona alletas tipo sable o petit beurre Algunos pistachos triturados Receta: Lleve la leche a ebullición, luego agregue el azúcar, el azúcar avainillado, la glucosa y el estabilizante.
5. Deje en el fuego unos minutos, el azúcar debe estar completamente disuelto.
6. Fuera del fuego, añada la crema, luego mezcle con una batidora de inmersión y deje enfriar completamente.
7. Cuando la mezcla esté fría, puede ponerla en una heladora o turbina (el tiempo de transformación en helado depende de su máquina y las instrucciones asociadas).
8. Luego, viértalo en vasitos individuales y añada el puré de pistacho (también puede superponer las capas de helado y puré de pistacho).
9. ¡Espolvoree con pistachos triturados y trozos de galleta antes de disfrutar!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com