

Helado de speculoos

Ingrédients

- 450g de leche entera
- 325g de crema de speculoos
- 30g de azúcar
- 40g de glucosa en polvo
- 5g de estabilizante
- 300g de crema líquida entera
- 40g de speculoos desmenuzados

Préparation

1. En mi casa, septiembre no significa el fin de las recetas de helado.
2. Si es lo mismo para ustedes, van a disfrutar este helado bien perfumado con speculoos.
3. Calentar la leche con la crema de speculoos.
4. Paralelamente, mezclar el azúcar, la glucosa y el estabilizante.
5. Añadirlos a la leche y calienta suavemente hasta que los azúcares se disuelvan.
6. Verter en un recipiente, cubrirlo y enfriarlo totalmente en el refrigerador.
7. Cuando la preparación esté fría, monta la crema líquida en chantilly e incorpórala a la mezcla de leche y speculoos.
8. Verter la preparación en la sorbetera.
9. Cuando el helado empiece a tomar consistencia, añade los pequeños trozos de speculoos poco a poco.
10. ¡Recuerda sacar del congelador unos 15 a 20 minutos antes de degustar para disfrutar mejor!