



Dificultad:
Baja



Porciones:
10



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	219 Kcal
Proteínas:	4.5 g
Grasa Total:	10.9 g
Colesterol:	73 mg
H. de Carbono:	28.3 g
Fibra Dietética:	0,6 g
Sodio:	55 mg

HELADO CREMOSO DE LECHE CONDENSADA

Ingredientes

- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 2 Tazas de agua fría 400 ml
- 1 Vaina de vainilla
- ¼ Taza de maicena 50 g
- 3 Yemas de huevo
- 2 Cucharadita de esencia de vainilla
- 1 Cajita de crema larga vida NESTLÉ® de 200 ml bien fría
- 2 Tazas de berries surtidos

Preparación

1.- Junta la leche condensada NESTLÉ® con las dos tazas de agua dentro de una olla mediana. Agrega la vaina de vainilla y sus semillas dentro de esta mezcla. Lleva a fuego medio revolviendo de vez en cuando hasta que hierva. Una vez que este hierva agrega la maicena con las yemas de huevo previamente disuelto en media taza de agua. Cocina removiendo constantemente hasta que la preparación espese. Una vez lista, agrega finalmente la esencia de vainilla y revuelve; cubre la preparación al ras con papel film y enfría.

2.- Una vez la crema que recién preparaste este fría. Toma la crema larga vida NESTLÉ® y bate con la ayuda de una batidora eléctrica hasta que tome medio punto de batido. Incorpora este batido a la crema anterior y vierte la preparación en un molde apto para congelar.

3.- Congela durante 2 horas como mínimo, una vez listo sirve acompañado de berries y disfruta.

Nota

Para aprovechar la vaina de vainilla, pártela a la mitad a lo largo y raspa con un cuchillo de pan hasta retirar sus semillas, las cuales en conjunto con la vaina la agregas a la mezcla de la olla.