

Helado de violetas



Elementos del invento:

- 500 ml de leche desnatada
- 100 gr de caramelos de violeta sin azúcar
- 4 claras de huevo
- 4 yemas de huevo

Elaboración de los elementos:

En un cazo ponemos a calentar la mitad de la leche junto con los caramelos, hasta que estos se deshagan, incorporamos el resto de la leche y calentamos.

Batimos las yemas de huevo y le añadimos un poquito de la mezcla de leche caliente, luego volcamos todo al cazo con el resto de la leche y caramelos de violeta, removiendo a fuego medio hasta que espese ligeramente. Tapamos con papel film, dejamos templar y refrigeramos durante 30 minutos.

Pasado ese tiempo montamos las claras de huevo y se lo añadimos a la mezcla de violetas, ponemos en la heladera siguiendo las instrucciones del fabricante. Una vez finalizado el programa,

congelamos durante 1 hora.

Si no tenemos heladera, ponemos en un recipiente preferiblemente metálico, congelamos y a la media hora removemos para que no se formen cristales, repetimos la operación cuatro veces.

¡Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>