

RED VELVET *ice cream*



Ingredientes:

- 3 cupcakes ([red velvet cupcakes](#))
- 250 ml de nata 35% M.G.
- 125 gr de queso de untar
- 125 gr de mascarpone
- 75 gr de azúcar glass

Preparación:

Montamos la nata y reservamos.

Batimos los dos tipos de queso junto con el azúcar. Añadimos la nata con movimientos envolventes.

Desmenuzamos los cupcakes y repartimos por la crema. Ponemos en un recipiente y congelamos.

No es necesario dar vueltas, no se formarán cristales dada la cremosidad de los ingredientes. Sacar del congelador 15 minutos antes de consumir.

[Conlaszarpasenlamasa](#)