Helado de miel

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 1 l de leche
- 200 g de nata
- 8 yemas de huevo
- 300 g de miel
- 2 hojas de gelatina
- Agua

Preparación:

Paso 1

Pon las hojas de gelatina a remojo en un cuenco con agua fría. Pon la leche (reserva un poco) a hervir en una cazuela, añade la miel y mezcla hasta que se disuelva. Pon las yemas de huevo en un bol, añade la leche reservada anteriormente y mezcla bien hasta que quede una crema homogénea. Vierte un poco de la leche caliente aromatizada con la miel y sigue mezclando. Pasa el contenido del bol a la cazuela y deja cocer durante unos 5 minutos. Retira la cazuela del fuego, incorpora las hojas de gelatina remojadas en agua y mezcla. Deja enfriar. Añade la nata montada y bate hasta que quede todo mezclado uniformemente. Vierte la mezcla en moldes individuales e introduce en el congelador durante 2 horas.