Helado de albahaca

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 10 personas :

- 30 ó 40 hojas de albahaca fresca
- 250 g de queso mascarpone
- 1 kg de yogur griego
- 350 g de azúcar

Preparación:

Paso 1

Colocar las hojas de albahaca y el azúcar en una picadora y picar hasta conseguir un polvo grueso. Batir el queso y el yogurt en una batidora con pala. Cuando sea una crema homogénea, añadir la albahaca picada y mezclar bien. Colocar la mezcla en un recipiente, tapar con un plástico film y congelar unas 2 horas, los bordes estarán congelados pero el centro no, entonces batiremos hasta conseguir de nuevo una crema suave. Meter de nuevo en el congelador y repetir este paso 3 ó 4 veces más, así nos aseguraremos que quede más cremoso y no tenga cristales de hielo. A la hora de servir, sacar del congelador 10 min antes, para que esté más cremoso y mejore su sabor.