

Creador: Monónimo **Recetizador:** Olguita



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500 g de nata para montar
- 300 g de leche
- 50 g de leche en polvo
- 60 g de azúcar invertido
- 100 g de azúcar glas
- 100 g de Conguitos

Preparación:

Paso 1

Monta la nata como haces habitualmente añadiendo el azúcar. Disuelve la leche en polvo en la leche líquida, añade también el azúcar invertido y bate hasta que se integren. Mezcla la preparación de leche con la nata montada con movimientos envolventes procurando que no pierda aire. Pon esta mezcla en un recipiente con tapa hermética, a ser posible que sea de acero inoxidable. Introdúcelo en el congelador, y pasada una hora retíralo para batirlo con una espátula de silicona, así se van rompiendo los posibles cristales de hielo que se puedan formar, a la vez que se le introduce aire. Vuelve a introducir el preparado en el congelador y pasada una hora y media aproximadamente, vuelve a batir. Repite esta operación hasta que el helado esté formado, antes de que esté muy duro, incorpora los Conguitos y bate para que se repartan por todo el helado.