Helado de caramelo



Ingredientes

Caramelo en conserva o dulce de leche: 340 g

Crema para montar: 600 Ml.

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En un bol, colocamos la *crema* y la montamos con la ayuda de un batidor.
- Luego, añadimos el dulce de leche o el caramelo
- Mezclamos.
- Vertemos la preparación sobre un recipiente metálico y tapamos con un film.
- Por último, colocamos el molde en el freezer durante 3 – 4 horas o hasta que esté duro.
- Servimos en vasos individuales

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/helado-de-caramelo