Helado de galletas y queso mascarpone

Tiempo de preparación: 360 Min

Ingredientes

Crema: 100 Ml.
Galletas molidas: 300 g
Azucar glasé: 6 cdas.
Mascarpone: 250 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Trituramos las galletas en un bol.
- Luego, vamos integrando de a poco la leche, el mascarpone, la *crema* y el azúcar glasé
- Mezclamos con movimientos envolventes.
- Enmantecamos un molde de unos 7 cm de profundidad aproximadamente y vertemos la preparación
- Tapamos con papel film y dejamos enfriar en el congelador durante una noche.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/helado-de-galletas-y-queso-mascarpone