

## Helado de Tetero



### Ingredientes

**Leche:** 500 cc

**Fecula De Maiz:** 50 grs

**Crema de leche:** 500 cc

**Panela rallada:** 500 grs

**Yemas:** 6 Unidades

**Hielo:** c/n

**Leche en polvo:** 150 grs

**Sal:** c/n

### Preparación de la Receta

- Disolver en una olla la *panela* rallada en la leche caliente
- Agregar *crema* de leche, leche en polvo y mezclar sobre un fuego suave.
- Atemperar las yemas de *huevo* mezclando con un poco de la preparación tibia y añadir las a la olla.
- Sin dejar de revolver cocinar a fuego suave hasta que comience a espesar.
- Ligar con fécula disuelta en agua y seguir revolviendo hasta obtener la textura deseada y que las yemas estén coaguladas.
- Llevar la preparación a una paila de cobre, llevarla a un baño maría inverso y con espátula de goma mezclar hasta enfriar y obtener la consistencia de helado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/helado-tetero>