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 añadirlas 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