

Helados con garrapiñada de avellanas y tizana de menta

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cubitos

Limon: 1 Unidad Jugo de Naranja: 1 Taza Miel: 2 cdas. Jengibre Picado: 1 cdita.

Dulce de leche de almendras

Coco rallado: A gusto Azucar morena: 200 grs.

Leche de almendras: 200 Ml. Chaucha de vainilla: 1 Unidad

Garrapiñada de avellandas

Azucar: 200 grs. Agua: 1/4 L

Helado de Banana

Avellanas peladas: 500 g

Bananas: 1 k

Helado de Frutilla

Frutillas frescas: 1 k

Salsa de algarroba

Agua: Cantidad necesaria

Miel: 1 cda. Algarroba en polvo: 1 Taza

Tizana

Menta Inglesa en hojas: A gusto Agua mineral: Cantidad necesaria

Anís estrellado: Una pizca

Preparación de la Receta

Helado de Banana

- Pele y corte las bananas (maduras) en trozos, colóquelas en una fuente y lleve al freezer durante 5 horas.
- Trancurridas las 5 horas de reposo, retirelas del freezer y procéselas hasta obtener una pasta espesa.
- Coloque luego el pure de bananas obtenido en un recipiente y reserve nuevamente en freezer.

Helado de Frutilla

- Lave y limpie las frutillas, colóquelas en una fuente y lleve al freezer por 5 horas.
- Trancurrido el tiempo de reposo, retirelas del freezer y procéselas hasta obtener una pasta espesa
- Luego coloquelas en un recipiente y reserve nuevamente en freezer.

Dulce de Leche de Almendras

- En una cacerola a fuego medio coloque la leche de almendras junto con el azúcar negra, mezcle.
- Agregue luego la *chaucha* de vainilla y continúe mezclando hasta obtener una consistencia cremosa, deje reducir hasta que espese.

Garrapiñadas de avellanas

- Coloque las avellanas en una placa y tuéstelas en el horno a fuego medio, luego retire y deje enfriar.
- Una vez frias frótelas suavemente con las manos hasta quitarles la piel.
- En una olla coloque el azúcar junto con el agua, cocine a fuego bajo hasta punto hilo o punto bolita.
- Una vez que el almíbar esta a punto, coloque las avellanas y mezcle constantemente hasta que estén cubiertas con el almíbar.

Cubitos

- En un bowl coloque el *jugo* de *naranja* junto con el *jengibre* y la miel, mezcle y vierta la preparacion en una cubetera, reserve en el freezer.
- Corte el limon en rodajas.

Salsa de Algarroba

• En un bowl coloque la algarroba junto con la miel, mezcle y agregue agua a medida que necesite, hasta lograr una pasta semi liquida, reserve.

Tizana

• En una tetera coloque las hojas de **menta** y el anís junto con el agua, deje reposar hasta enfriar.

Armado

- Retire del fuego la olla con las garrapiñadas, colóquelas en una placa y deje enfriar.
- Retire del freezer la cubetera con el jugo de naranja
- Retire los helados del freezer.

Presentación

- En un vaso largo coloque una *rodaja* de *limón* entremezclado con los cubitos, luego añada la tizana.
- En un vaso coloque una porción de helado de *banana*, bañe con el dulce de leche de almendras y espolvoree con el coco.
- En otro vaso coloque una porción de helado de *frutilla*, bañe con la salsa de algarroba y por ultimo decore las garrapiñadas de avellanas.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/helados-con-garrapinada-de-avellanas-y-tizana-de-menta