elGourmet

Helados hechos en casa

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Canastitas y conos

Leche: 175 cc
Harina: 190 grs.
Agua: 175 Ml.
Mantequilla fundida y fría: 50 g
Azúcar glass: 100 g
Huevo: 1 Unidad
Azucar: Una pizca
Sal: Una pizca
Polvo para hornear: 1 cditas.

Crear nuevos sabores

Piña en almíbar: 100 g
Frambuesas: 1/4 Taza
Fresas: 20 Unidades
Coco rallado: 3 cdas.

Helado de vainilla

Leche: 890 cc
Vainas de vainilla: 2 Unidad
Leche en polvo: 60 g
Azucar: 260 grs.
Yemas: 100 g

Salsa de Caramelo

Azucar: 1 Taza
Crema de leche: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Helado de vainilla

- Coloque en una *cacerola* la leche junto con la leche en polvo y lleve al fuego, incorpore la mitad de azúcar y mezcle, añada luego el interior de las vainas de vainilla.
- Coloque en un bowl las yemas junto con el resto de azúcar y bata hasta *blanquear*.
- Una vez que la leche rompa hervor vierta una pequeña parte sobre las yemas, mezcle para temperar y luego viértalas sobre el resto de leche, cocine a fuego medio y mezcle continuamente en forma de 8 con una espátula durante aproximadamente 4 minutos

Lleve a un baño de maría invertido y una vez frió vuelque dentro de la maquina de hacer helados y trabájelo durante aproximadamente 1

- 30 a 2 horas.

Canastitas y conos

- En un bowl coloque la *harina*, azúcar glass, polvo para hornear, sal y azúcar, mezcle y agregue de a poco la leche mientras mezcla, luego añada agua, siga mezclando, agregue el *huevo*, mezcle y por ultimo incorpore de a poco la *mantequilla* fundida y fría, mezcle hasta lograr una preparación homogénea, cubra con papel film y deje reposar en la heladera durante 24 horas.
- Transcurrido el tiempo de reposo arme las canastas y conos, en una maquina tipo wafflera rociada previamente con *mantequilla* coloque un cucharón de la preparación, cierre la wafflera y cocine durante aproximadamente 2 minutos, retire y con la ayuda de unos recipientes individuales de forma a las canastitas o enrolle formando los conos.
- Rocíe con *manteca* cada vez que coloque la masa.

Salsa de caramelo

- En una sartén caliente coloque el azúcar, una vez fundida añada la *crema* de leche, mezcle con un globo batidor y retire del fuego.

Armado

- Corte la *piña*, las frambuesas y fresas en pequeños daditos.
- Una vez obtenido el helado sepárelo en tres partes iguales, en una de las partes incorpore la *piña* y coco rallado, en otra parte agregue frambuesas y fresas y la tercera parte solo de vainilla, mezcle las preparaciones y reserve en el freezer hasta que estén firmes.

Presentación

- Sirva bochas de helado en las canastitas y los conos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/helados-hechos-en-casa