

.....

# HELADO DE VAINILLA



PARA 1/2 L DE HELADO

## HELADO DE VAINILLA

Leche .....	500 g
Nata UHT 30 % .....	50 g
Yemas.....	4
Azúcar .....	125 g
Extracto de vainilla Bourbon bio <b>NOROHY</b> .....	15 g

En una cacerola, **mezclar** la leche, la nata y el extracto de vainilla. **Hervir**, retirar del fuego e **infusionar** tapado durante unos 10 minutos.

Mientras tanto, **batir** las yemas con el azúcar hasta blanquear la mezcla.

**Verter** poco a poco la mezcla de leche sobre las yemas **mezclando** bien con unas varillas.

**Verter** en la cacerola y cocer a fuego lento sin dejar de remover hasta obtener una textura de crema inglesa. La preparación debe cubrir el dorso de la cuchara.

**Parar** la cocción y dejar **crystalizar** en la nevera durante una hora aproximadamente.

Cuando la preparación enfríe, **colocar** en una heladera y **mantecar** hasta obtener la textura deseada.

## CUCURUCHOS PERSONALIZADOS

Cucuruchos.....	6
Chocolate con leche Jivara 40 % <b>VALRHONA</b> .....	50 g
Sésamo caramelizado <b>SOSA</b> .....	50 g

**Para personalizar** los cucuruchos y que queden más golosos, se puede **fundir** chocolate al baño María, **mojar** la parte superior del cucurucho y **espolvorear** sésamo caramelizado SOSA.

## OPCIÓN: CUCURUCHOS DE VAINILLA CASEROS

Huevo .....	1
Mantequilla .....	60 g
Azúcar .....	125 g
Agua caliente .....	115 g
Extracto de vainilla Bourbon bio <b>NOROHY</b> .....	15 g
Harina .....	125 g

**Hervir** el agua.

En una cacerola, **derretir** la mantequilla a fuego lento.

**Añadir** el azúcar y **mezclar** hasta blanquear la preparación.

**Añadir** el huevo y el agua caliente, y **remover**.

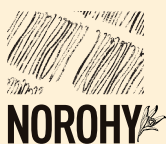
**Verter** la harina y **batir** la preparación para obtener una masa suficientemente espesa, como una masa de gofre.

**Añadir** el extracto de vainilla.



Dejar **reposar** en frío durante 30 minutos antes de **preparar** las obleas y **realizar** los cucuruchos.



Receta ofrecida por:



Receta original y créditos fotográficos:  
Agencia **cru**.

  @norohyvainille  
norohy.com

Queda prohibida toda reproducción o difusión, excepto para uso privado.