



# HELADO DE CUAJADA DE OVEJA Y LIMÓN

Patri Tena @tictacyumy

## INGREDIENTES (12 RACIONES)

4 Cuajadas de Oveja de Goshua  
1 bote de leche condensada de 370 g  
300 ml nata  
Ralladura de limón



## PREPARACIÓN

- 1 | Vierte las Cuajadas de Oveja de Goshua en un bol o en tu robot de cocina.
- 2 | Bátelas con las varillas hasta que queden cremosas.
- 3 | Añade la nata y continúa batiendo.
- 4 | Cuando tengas la textura deseada, integra la leche condensada y vuelve a batir hasta que se mezcle.
- 5 | Ralla el limón o, si quieres cambiar, ponle unas virutas de chocolate o incluso frutos secos.
- 6 | Ponlo en un molde apto para congelar y llévalo al congelador.
- 7 | Espera 30 o 45 minutos, saca el molde del congelador y mezcla para romper la cristalización.
- 8 | Repite este mismo proceso 2 o 3 veces más cada 30 o 45 minutos. Así, lograrás un resultado más cremoso.
- 9 | Después de 6 horas, solo queda servir y disfrutar.

