



HELADO DE CUAJADA

Iñaki Mayora @jaleoenlacocina

INGREDIENTES (6 RACIONES)

Para el relleno

- 3 cuajadas de Goshua (400 g)
- 150 ml de leche entera
- 120 ml de nata 35% m.g.
- 100 g de azúcar
- 30 g de leche desnatada en polvo
- Cucurucho de barquillo
- Miel



PREPARACIÓN

- 1 | El día anterior mete la heladera en el congelador para que esté perfecta al día siguiente.
- 2 | El día anterior también hay que preparar una parte del helado. Calienta la leche en un cazo junto a la leche desnatada en polvo, la nata y el azúcar. Remueve todo el tiempo hasta que esté a punto de hervir.
- 3 | Retira del fuego, cubre con film y deja que se enfríe por completo antes de meterlo en la nevera hasta el día siguiente.
- 4 | Al día siguiente, añade la cuajada a la mezcla y bate con una batidora de mano.
- 5 | Prepara la heladera, ponla en marcha y añade la mezcla para ir formando el helado.
- 6 | Bate 15 minutos hasta que la textura sea la adecuada.
- 7 | Mete todo el helado en un tupper y mete en el congelador al menos 4 horas.
- 8 | Sirve en cucurucho y acompáñalo con un poco de miel. ¡Buen provecho!

Sugerencias

Las indicaciones son para 6 personas.
Puedes acompañarlo de miel, pero también de siropes, frutas o frutos secos



Productos Goshua

Cuajada de leche de Oveja