

HELADO DE FRUTAS

- 500gr de fresas
- 200ml de nata para montar
- 200gr de azúcar glass tamizado
- 1 cucharada de zumo de limón (15ml) (opcional)

Triturar las fresas hasta obtener un puré.

En un bol aparte, echar la nata (no es necesario montarla), e ir incorporando poco a poco el azúcar tamizado, removiendo continuamente con unas varillas. Mezclar bien.

Añadir el puré de fresas. Mejor poco a poco.

1.- Encender la heladera y agregar la mezcla.

Dejar unos 40 minutos.

Luego a la tarrina y al congelador.

2.- Si no tenemos heladera, directamente al congelador y sacar la mezcla cada media hora, durante las 3 primeras horas, para removerla y que no cristalice.

* receta válida para todo tipo de frutas (melón, piña, melocotón, pera...).

Cambiar del congelador a la nevera, 20-30 minutos antes de su consumo, para hacer bolas fácilmente.

Nota: en repostería siempre se debe tamizar los ingredientes que sean en polvo para un mejor resultado (azúcar glass, harina, cacao, levadura, maizena, etc...).