

HELADO DE MENTA

- 300gr de leche condensada desnatada
- 400ml de nata para montar
- 10 hojas de menta fresca
- 100gr de fideos de chocolate
- Licor de menta o colorante verde (opcional)

Poner en un bol la leche condensada con las hojas de menta cortadas, y dejar macerar 30min. Colar para retirar las hojas.

Montar la nata e irle añadiendo la leche condensada aromatizada, y con movimientos envolventes.

Meter en la heladera con ella en marcha y a los 10 minutos incorporar los fideos de chocolate poco a poco.

Continuar 30 minutos más, hasta que esté cremoso.

Nota: como queda blanquecino y tiene que ser verde, yo le echo una pizca de colorante en gel.