

# HELADO DE TURRÓN

- 300 ml de leche
- 1 rama de canela
- 300 gramos de turrón blando (1 tableta)
- 400 ml de nata para montar
- 100 gramos de azúcar
- 2 yemas de huevo
- Una pizca de sal

Pon en una cacerola la leche a fuego medio. Cuando rompa a hervir, retira del fuego, añade la rama de canela. Deja infundir unos 5 minutos.

Mientras, parte por la mitad la tableta de turrón. Una parte córtala en cubos pequeños, como de medio centímetro; y la otra mitad, pícala muy fina. Reserva.

Echa en un bol las yemas con el azúcar y bate con unas varillas durante un buen rato, hasta conseguir una crema de color claro.

Pasados los 5 minutos, retira la rama de canela e incorpora la nata. Pon a fuego bajo y deja que vaya tomando temperatura. Añade la crema de yemas y azúcar, el turrón en cubos y la pizca de sal. Mantén a fuego bajo unos minutos, sin dejar de remover con las varillas, para que vaya espesando. Es muy importante que no llegue a hervir o se cortará.

Dejar enfriar completamente. Primero a temperatura ambiente y después la podemos pasar a la nevera.

Coger el recipiente de la heladera que debemos haber tenido en el congelador 24 horas.

Encender la heladera, y echar la crema, a los 10 minutos cuando se empiece a mantecar, añadir los trocitos de turrón poco a poco, y dejar 30 minutos más.

Al congelador mínimo 4 horas.

**Truco:** Para servir, cambiar a la nevera 20-30 minutos antes, y podremos hacer bolas con facilidad.