

TARTELETA HELADA TRICOLOR

Helado de menta:

- 370gr de leche condensada desnatada
- 400ml de nata para montar
- 10 hojas de menta fresca
- 100gr de fideos de chocolate
- Licor de menta o colorante (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. Meter en la heladera con ella en marcha y a los 10 minutos incorporar los fideos de chocolate poco a poco. Dejar 40 minutos hasta que esté cremoso.

Helado de fresa:

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

Triturar las fresas con la batidora hasta obtener un puré. Mezclar bien la nata con el azúcar y el zumo de limón. Añadir las fresas a la mezcla removiendo hasta que se integren. Meter en la heladera con ella en marcha 40 minutos.

Helado de limón:

- 4 yogures griegos
- 250ml de zumo de limón
- 250ml de leche condensada

Echar en un bol los yogures, añadimos el zumo de limón y mezclamos muy bien. Ahora agregar la leche condensada, mezclar enérgicamente hasta que se integre. Meter en la heladera con ella en marcha 40 minutos.

Montar una bola de cada en una tartaleta de barquillo y decorar con unos fideos o unos palitos tipo mikado.