



HELADO DE DULCE DE LECHE SIN GLUTEN

INGREDIENTES PARA 8 COMENSALES

- 175 g de azúcar
- 100 g de nata
- 10 g de fécula de maíz
- 250 ml de leche de vaca desnatada
- 3 unidades de yema de huevo
- 40 g de dulce de leche

LA PREPARACIÓN

- Hierva la leche e incorpora 3 cucharadas de dulce de leche y revuelve hasta que se disuelvan. Pon las yemas de huevo en una cacerola junto con el azúcar y la fécula de maíz. Mezcla muy bien hasta obtener una crema, cuidando que no se formen grumos.
- Agrega poco a poco la leche con el dulce de leche ya fríos, para no cocinar las yemas y que se endurezca, sin dejar de revolver.
- Cocina a fuego lento revolviendo continuamente con cuchara de madera hasta que espese ligeramente, pero cuidando que no hierva. Retira de la cocción y deja enfriar en nevera.
- Incorpora la nata a la preparación anterior. Luego pon a helar. Revuelve cada 30 minutos para



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| | |
|-------------------------------|--------------------|
| Hidratos de carbono 27.7 g | Grasas 9.2 g |
| Kcal 210 | Proteínas 4.3 g |

evitar la formación de cristales.