

Recette n°237 : glace à la vanille, la recette ultime

Todos los helados se pueden hacer a partir de la misma base (helado de vainilla): necesita solamente añadir el ingrediente suplementario (café, mango, caramelo, etc.)

Ingredientes básicos para 5 personas muy codiciosas:

0,4 litro de leche entera

200 g azúcar

4 huevos enteros muy frescos

2 cucharas grandes de esencia de vainilla

0,25 litro de crema natilla

Preparacion :

- mezclar la leche, la esencia de vainilla y el azúcar en una licuadora
- batir la crema natilla
- batir los huevos enteros (el blanco y la yema)
- mezclar todo y batir en la licuadora
- dejar en congelador 30 minutos si la leche no estaba todavía fresca
- poner en la sorbetera y, si es una sorbetera de mano, gire la mezcla en una sorbetera (15 vueltas cada 15 minutos durante una hora)
- se puede también hacer helados sin sorbetera (en tal caso, mezclar cada 5 minutos con un tenedor)

Observaciones :

Helado hecho muchísimas veces en Francia, Costa Rica y en Iowa entre 2000 y 2018. Siempre un éxito.