

Helado algarroba

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Helados · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Ángeles-Argentina

INGREDIENTES

0

500 ml	Agua
1 cucharadita/s	Agar-agar
200 gr	Requesón
3 cucharada/s	Harina algarroba
3 cucharada/s	Miel
1 cucharada/s	Vainilla

ELABORACIÓN

Hervir el agar-agar y la vainilla en el agua durante 5 minutos. Aparte, licuar la ricota con la harina de algarroba y la miel. Incorporar la preparación anterior y mezclar bien.