

Helado hierbabuena

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Helados · Procedencia: Mesacamilla · Raciones / personas: 8 Personas · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

0	
300 ml	Agua
100 gr	Azúcar
100 gr	Azúcar invertido
	Colorante — verde
50 gr	Glucosa
400 gr	Hierbabuena — hojas limpias
600 ml	Nata
	Zumo lima — key o limón

ELABORACIÓN

Hervir el agua y disolver los azúcares en ella durante 5 m. añadir las hojas, retirar del fuego y mantener tapado, hasta que enfríe.

Colar por un chino, apretando mucho para que salga todo el almíbar. Añadir el zumo de limón.

Agregar la nata, con el colorante (si no se pone, queda de un color poco apetecible) trabar con el almíbar e introducir en la heladera.