

Helado frito

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Helados · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

0	
	Aceite girasol
170 gr	Agua
1 taza/s	Harina de arroz
200 ml	Helado — vainilla
1 gr	Huevos

ELABORACIÓN

Formar 2 bolitas grandes de helado y colocarlas en el congelador. Preparar un batido con el huevo, la harina y el agua. Sumergir las bolitas de helado en el batido, cúbralas bien y nuevamente en el congelador por algunos días.

Calentar el aceite y freír segundos, de a una, las bolitas de helado hasta que se doren.

Servir con una salsita de frutas rojas o con una jalea de jazmín. la venden en el club de Gourmet, la hacen unas monjas de Sevilla, es una maravilla.