

Helado algarroba

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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.