

Helado caramelo

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

INGREDIENTES

0
300 gr Azúcar
4 Huevos
700 ml Leche

ELABORACIÓN

Separar las yemas, reservando las claras, mezclar sólo las yemas con los ingredientes en la batidora.

Hervir removiendo hasta que espese. Una vez fría la masa pasarla a la heladora.

Batir las claras a punto de nieve y añadirlas.

Se puede adornar con nata o alguna fruta confitada.