

Helado hierbabuena

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

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.