

Helado nueces

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

INGREDIENTES

0
200 gr Azúcar
2 Huevos
700 ml Leche
100 gr Nueces - peladas

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 acompañar con trocitos de nuez.