

Helado vainilla

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

INGREDIENTES

0
200 gr Azúcar
2 Huevos
700 ml Leche
100 gr Vainilla

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 añadirla.

Se puede adornar con guinda.