

Helado frito

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

INGREDIENTES

0

Aceite girasol

170 gr Agua

1 taza/s Harina de arroz

200 ml Helado - vainilla

1 gr Huevos

ELABORACIÓN

Formar 2 bolitas grandes de helado y colocarlas en el congelador. Preparar un batido con el huevo, la harina y el agua. Sumergir las bolitas de helado en el batido, cúbralas bien y nuevamente en el congelador por algunos días.

Calentar el aceite y freír segundos, de a una, las bolitas de helado hasta que se doren.

Servir con una salsita de frutas rojas o con una jalea de jazmín. la venden en el club de Gourmet, la hacen unas monjas de Sevilla, es una maravilla.