

Helado FÁCIL

¡HAZ QUE TU LECHE SE CONVIERTA EN UN HELADO!

Que Necesitas:

-  Bolsas plásticas con cierre de cremallera: 2 cuartos de galón + 1 galón
-  1/4 taza de crema espesa
-  1/4 de leche
-  1 cucharada de azúcar
-  3/4 cucharadita de extracto de vainilla
-  4-5 tazas de hielo
-  1/3 taza de sal (la sal de roca o los gránulos grandes funcionan mejor)
-  Opcional: tus coberturas de helado favoritas (galletas, fruta, chispas, crema batida, etc.)

Instrucciones:

1. ¡Combínalo!

Vierte la crema, la leche, el azúcar y el extracto de vainilla en una bolsa de un cuarto de galón y cierre. Consejo: utiliza una doble bolsa para evitar derrames.

2. ¡Enfríalo!

Agréale el hielo y la sal a la bolsa del tamaño de un galón. Luego pon la bolsa con la mezcla dentro de la bolsa con hielo.

3. ¡Sacúdelo!

Cierra la bolsa y agita durante unos 5 a 10 minutos hasta que se convierta en helado. Retira la bolsa con la mezcla y tira la bolsa con el hielo.

4. ¡Cúbrela!

Pon el helado en un tazón, agrega tus ingredientes y coberturas favoritos y ¡disfruta!



Para más ideas visita LecheDeFlorida.com