

Cómo elaborar un helado casero

Cómo elaborar un helado casero

[imprimir](#)



A estas alturas del verano ya habrás disfrutado de más de un helado, pero... ¿te has planteado hacerlos en casa? No hay nada mejor que disfrutar de un helado a tu gusto, y si está hecho por ti ¡te sabrá aún mejor!

Hoy te enseñamos una receta para hacer helado de fresas en casa. Los ingredientes para esta receta son:

- 1 kg de fresas
- 1/2 limón
- 3 huevos

- 3 cucharadas de azúcar

- 200 ml de nata líquida

Lava bien las fresas, quítales la parte verde y córtalas en rodajas. Mézclalas con el azúcar y el zumo del medio limón y hornea la mezcla durante 10 minutos a 180º.

En un recipiente adecuado, monta la nata con una batidora de varillas.

En otro bol, monta las claras de los huevos a punto de nieve.

Tritura las fresas asadas junto con las yemas y añade la nata montada y las claras, mezclándolo todo suavemente.

Coloca la mezcla en un molde e introdúcelo en el congelador. ¡A esperar!

Hemos hecho este helado con fresas, pero puedes utilizar plátano, manzana, melocotón... Sírvelo con chocolate caliente o acompáñalo, si te apetece, con unas galletas. ¡A tu gusto!

Etiquetas

[helado casero](#)

[helados](#)

[helado casero de fresa](#)

[chocolate](#)

[postres](#)

[dulces caseros](#)

[Dulces](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar