

Biscuit helado de almendras

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 20 '
- 4
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

En el patrón de dieta equilibrada se recomienda que un día a la semana se consuman entre 15 y 20 gramos de frutos secos.

Modo express

1. Programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 10 minutos. Vierta el agua y 100 gramos de azúcar en la cubeta, y mantenga en ebullición durante 10 minutos. Cancele y deje enfriar en otro recipiente.
2. Sin lavar la cubeta, incorpore la leche, las almendras molidas, 50 gramos de azúcar y la maicena. Programe el menú Freír/Sofreír 10 minutos a 180º y

remueva sin parar hasta que se forme una crema espesa. Cancele y deje enfriar.

3. Bata las yemas en un bol y añada poco a poco la mitad del almíbar elaborado en el paso 1, hasta que la mezcla se espese. En otro bol, bata las claras a punto de nieve con la otra mitad del almíbar.
4. Mezcle las yemas con la crema de almendras y después añada las claras montadas con cuidado, realizando movimientos envolventes desde el fondo hacia arriba.
5. Traslade la mezcla a un molde rectangular y métalo en el congelador. Desmolde en una fuente antes de servir.

Nota: Necesitará un molde de aluminio rectangular.