

# Helado de higos con dulce de leche

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 20'
- 10'
- 4
- 
- 
- 
- 

Comentario nutricional

Los higos son un fruto con una buena proporción de potasio, por lo que son muy recomendables para personas con hipertensión.

## **Modo express**

1. Elimine el rabito de los higos, píquelos y páselos por la batidora junto con la nata y la leche.
2. Programe el menú Freír/Sofreír 10 minutos a 180º y haga hervir la preparación anterior en la cubeta. Cancele y deje enfriar.
3. En un bol, mezcle las yemas con el azúcar y bata con las varillas hasta que quede una mezcla esponjosa y blanquecina. En otro bol, monte las claras a punto de nieve.
4. Con la espátula Chef Plus Induction, mezcle con movimientos envolventes la preparación de higos con las yemas blanqueadas, las claras y la nata montada. Introdúzcalo todo en el molde y cúbralo con papel film transparente. Méntalo inmediatamente en el congelador.
5. Sáquelo del congelador unos minutos antes de servir y desmolde en una fuente, sobre una base de dulce de leche.

Nota: Necesitará un molde rectangular, tipo 'plumcake'.