Nieve de nuez y maple



TIEMPO
3 hrs

RENDIMIENTO
1/2 kg helado

DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES

Base:

- ◯ 250 g Leche Condensada
- ◯ ¼ cdta CMC ENCO
- ◯ 30 g Glucosa
- ◯ 400 g Crema para Batir
- ◯ 1 cdta Concentrado de Nuez Maple ENCO
- ◯ Trozos de Nuez (al gusto)
- ◯ Dulce de Leche (al gusto)
- ◯ Salsa de Caramelo Caveeni (al gusto)

PROCEDIMIENTO

1. En un bowl, mezcla la leche condensada con el CMC ENCO y la glucosa hasta integrar por completo.
2. Aparte, monta la crema para batir hasta obtener una consistencia semi-montada.
3. Agrega el Concentrado de Nuez Maple ENCO a la mezcla de leche condensada.
4. Incorpora esta mezcla a la crema batida con movimientos envolventes.
5. Sin máquina de helados: Vierte la mezcla en el molde de tu preferencia y añade trocitos de nuez y dulce de leche al gusto.
6. Con máquina de helados: Coloca la mezcla en la máquina hasta obtener una textura cremosa y espesa, luego pasa al molde y agrega la nuez y el dulce de leche.
7. Lleva al congelador hasta que el helado tome consistencia, decora con Salsa de Caramelo Caveeni y disfruta.