Nieve de vainilla



TIEMPO
8 horas

RENDIMIENTO
1.5 L

DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES

- ◯ 500 g Crema para Batir
- ◯ 1 lata (375 g) Leche Condensada
- ◯ 1 tsp (4 g) Goma CMC ENCO
- ◯ 2 ml Concentrado Vainilla sin Color ENCO
- ◯ 2 ml Concentrado Helado de Vainilla ENCO
- ◯ 2 ml Concentrado de Vainilla ENCO

PROCEDIMIENTO

1. Licúa la crema para batir, la leche condensada y la Goma CMC ENCO. Mezcla hasta que todo esté bien integrado.
2. Divide la mezcla en 3 partes iguales.
3. Agrega cada concentrado a cada una de las mezclas por separado.
4. Congela por 8 horas y disfruta.