

# Helado casero



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 4hrs. 0min

Tiempo total: 4hrs. 10min , Número de porciones: **12**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/helado-casero>

## Preparación

En un bowl mediano, mezclar la leche fría, la vainilla, la leche condensada y la sal.

Reservar aun lado. En un bowl grande, batir la crema de leche con batidora eléctrica hasta que se formen picos duros. Incorporar la mezcla de leche en la crema batida. Verter la mezcla en fuentes poco profundas, cubrir y congelar durante 4 horas, revolviendo de vez en cuando luego de 2 horas o cuando los bordes comienzan a endurecerse. Servir o guardar en recipiente hermético hasta 10 días.



## Ingredientes

- 125 cc. Leche fría
- 1 cucharada/s Esencia de vainilla
- 2 lata/s Leche condensada
- 1 poco Sal
- 475 cc. Crema de leche

## Categorías

Día Especial, Primavera, Verano, Para/con niños, Familia, Dulces