

Helado de arándanos y suero de leche



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/helado-de-arandanos-y-suero-de-leche>

Preparación

En una pequeña cacerola con un poco de agua, calentar los arándanos sobre fuego medio-bajo, revolviendo frecuentemente. Comenzarán a volverse color azul profundo. Continuar revolviendo y cocinar hasta que se vuelvan muy suaves o hasta que se haga un puré, dependiendo de la textura que desea. Calentar la crema de leche y el extracto de vainilla a fuego medio en una cacerola mediana. Mientras que la crema se está calentando, bata las yemas de huevo y el azúcar. Luego agregar lentamente la crema a las yemas de huevo y el azúcar mientras bate. Vierta la mezcla de nuevo en la sartén y baje el fuego a medio-bajo. Revuelva en forma de ochos hasta que la mezcla del helado es lo suficientemente gruesa para cubrir la parte de atrás de una cuchara de madera. Retire del fuego y agregue el suero de leche. Agregue los arándanos cocinados. Dejar enfriar completamente en la nevera. Retirelo, revuelva para formar una pasta y vuelva nuevamente a la heladera.

Ingredientes

- 1 taza/s Crema de leche
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 6 Yemas de huevo
- 2/3 taza/s Azúcar
- 1-1/2 taza/s Arándanos
- 1-1/2 taza/s Suero de leche

Categorías

Un día normal, Día de la Madre, Día Especial, Primavera, Verano, Todo el año, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Postre, Dulces

▣ **Tip para la receta**

Una vez refrigerada por primera vez, puede volcar la preparación en una máquina de helados, si posee.

