

I N G R E D I E N T E S

Helado de Frutillas y Frambuesas

- 1 kilo de frutillas
- 1 taza de frambuesas
- 1 taza de agua
- 1 taza de azúcar
- jugo de 1/2 limón
- 1 cda de miel (opcional)

P R O C E D I M I E N T O

- 1- Lavá bien 1 kilo de frutillas y 1 taza de frambuesas, sacándoles el cabito.
- 2- Licualas bien y reserva.
- 3- En una cacerola, poné una taza de agua + una taza de azúcar (o Stevia en polvo si lo quieres light). Llévala al fuego y espera hasta que hierva.
Apagá el fuego y agregale el jugo de 1/2 limón.
- 4- Mezclá el puré de frutillas con el almíbar tibio o frío.
- 5- Agregale 1 cucharada de miel (opcional).
- 6- Poné la preparación en un molde de metal (puede ser una fuente o una budinera).
- 7- Llévala al freezer y pasada 1/2 hora sacalo, revolvé para romper los cristales que se le hayan hecho. Repetí esto dos veces más para tener un helado bien liso y espectacularmente rico. (esto lo podrías hacer con una máquina para hacer helado si tuvieras)

