

Helado de Vainilla



Rinde 1 cuarto de galón

7 yemas de huevo

2/3 de taza de azúcar granulada

2 $\frac{1}{2}$ tazas de leche

$\frac{1}{2}$ taza de crema espesa (heavy cream)

1 cucharada de extracto de vainilla

$\frac{1}{4}$ de cucharadita de sal

1) En un bol grande batir las yemas de huevo y el azúcar durante unos 2 minutos, reservar.

2) En una cacerola mediana, caliente la leche y la nata hasta que se formen pequeñas burbujas en los bordes pero no deje que hierva.

3) Agregue aproximadamente $\frac{1}{4}$ de la mezcla caliente a la mezcla de yema de huevo y mezcle para combinar bien. Agregue la mezcla de yema de huevo nuevamente a la cacerola con la leche caliente restante y la crema y cocine a fuego medio bajo hasta que espese, aproximadamente de 7 a 8 minutos, asegurándose de revolver constantemente durante ese tiempo.

4) Colar el líquido caliente a través de un colador fino en un tazón grande. Agrega la vainilla y la sal y mezcla. Cubra con plástico asegurándose de que la envoltura de plástico realmente toque la mezcla de natillas para que no se forme una piel. Refrigere de un día para otro. También coloque el inserto de su máquina para hacer helados en el congelador y déjelo reposar durante la noche.

5) Antes de que esté listo para el siguiente paso, coloque las natillas en el congelador durante 10 minutos.

6) Coloque su crema fría en el inserto congelado y encienda su máquina para hacer helados. Congele las natillas de acuerdo con las instrucciones del fabricante.



7) Sirva de inmediato o congele en un envase bien tapado, hasta por un mes.