

Qué fácil es cocinar con

  
COOKING CHEF



# Helado de leche merengada

6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



## Ingredientes

- 3 claras de huevo
- 130 gr. azúcar
- 500 ml. de leche entera
- 250 ml. de nata
- 3 hojas de gelatina
- 1 vaina de vainilla
- 1 rama de canela
- Piel de 1 limón

## Preparación

1. Pela el limón e introduce la cáscara junto con la rama de vainilla, la rama de canela, la leche entera, la nata y el azúcar en el bol de tu Cooking Chef y programa a 100° hasta que empiece a hervir.
2. Retira la cáscara de limón, la vaina de vainilla y la rama de canela. Añade las hojas de gelatina previamente disueltas en agua . Deja enfriar en un bol aparte.
3. Introduce las claras de huevo en el

bol y coloca la batidora de varillas. Programa a velocidad máxima para montar las claras.

4. Una vez enfriada la mezcla, añade las claras montadas y bate a velocidad mínima.

5. Introduce la mezcla en el congelador para que endurezca.