



INGREDIENTES:

- 100 gramos de azúcar
- 200 gramos de avellanas
- 700 gramos de leche entera congelada en cubitos
- un chorrito de miel (opcional)

ELABORACION:

1. Poner en el vaso el azúcar y **pulverizar 30 segundos a velocidad 10.**

2. Agregar las avellanas y **triturar 20 segundos a velocidad de 5 a 10 progresivo (si se quiere el trocito de avellana más gordito triturarle de 5 a 7 progresivo).**

3. Incorporar los cubitos de leche congelados, y **triturar 30 segundos a velocidad 5, e**

introducir la espátula por el bocal (el agujero que hay en la tapa) y moverla de derecha a izquierda mientras se tritura, y

programar 1 minuto y medio a velocidad de 6 a 8.

4. Servir inmediatamente en copas , y decorar con avellanas y un chorrito de miel (si le queremos poner, queda estupendo con ella)

5. **Sugerencia:** Una vez finalizada la trituración de todo y antes de servir, se puede poner el helado en un recipiente y dejarlo unos minutos en el congelador, y lo poder servirlo más fácilmente con un sacabolos por que estará más durito.

6. **Consejo importante:** Si no tenemos la leche congelada en cubitos, podemos sustituirla por **800 gramos** de cubitos de hielo (de agua) **100 gramos** de leche

entera y

80

gramos

de leche en polvo, y lo haremos de este modo: Después de triturar las avellanas poner la leche entera, y la leche en polvo, y los cubitos, y

mezclar 15 segundos a velocidad 5

,
y proseguir ya como arriba,

un minuto y medio o 2 a velocidad de 6 a 8.

Está Increíble!