



INGREDIENTES:

- 500 gramos de nata de montar ó 500 gramos litro de leche entera ó mitad de nata y mitad de leche entera
- 4 yemas de huevo
- 150 de azúcar
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita pequeña de azúcar vainillado

PREPARACIÓN:

1. Poner todos los ingredientes en el vaso de Thermomix, y **programar 6 minutos temperatura 90 grados** □ **velocidad 3 y medio**

, al término

batir otros 6

minutos (esta vez sin temperatura) a la misma velocidad

, cuando termine el tiempo, poner la base en el congelador en una bandeja baja y plana para, que cuando la vayamos a sacar, para hacer un helado del sabor que queramos, la podamos trocear mejor y poner en la Thermomix,

trocear unos segundos a velocidad turbo

y seguidamente

triturar unos 15 ó 20 segundos a velocidad 5

hasta quedar una mezcla cremosa y disponerla para hacer el helado que hayamos elegido.

2. Esta base, si siempre tenemos una en el congelador, siempre lo tendremos muy a mano, y muy cómodo, para hacer unos helados, en el momento que queramos. Si no queremos hacer tanto y por ejemplo hacemos la mitad, por supuesto también pondremos la mitad de nata, y la

HELADO BASE (Thermomix)

mitad, del ingrediente elegido.

3. Disfrutemos de helados caseros, sin colorantes ni conservantes, de nuestra mayor confianza.

