



INGREDIENTES:

- **Para el helado base:**
- 300 gramos de leche entera
- 200 gramos de leche evaporada IDEAL o 500 gramos de nata (yo prefiero esta opción) o mitad de leche y mitad de nata
- 4 yemas de huevo
- 1 pellizco de sal
- 150 gramos de azúcar
- **Para el helado de ciruela:**
- 250 gramos de mermelada de ciruela
- ½ litro de nata de montar
- 1 pellizco de sal

PREPARACIÓN:

Echamos todos los ingredientes en el vaso de Thermomix y **programamos 6 minutos, temperatura 90 grados, velocidad 3 y medio**, al término **programar otros 6 minutos**,
,
(esta vez sin pulsar la temperatura)
y
batir a velocidad 2 y medio
.

Cuando termine, lo pongo en una bandeja baja y plana y lo pongo en el congelador, y ya lo tengo de base para cuando vaya a hacer un helado del sabor que elija.

Continuamos para el helado de ciruela (a mi me gusta mas la mermelada de ciruelas negras, mas que las amarillas o verdosas, pero eso va en gustos)

Cuando sacamos la base del congelador para hacer el helado de la fruta ó ingrediente elegido, lo primero lo cortamos en unos cuantos trozos y los ponemos en la Thermomix, y lo **rompemos unos segundos a velocidad turbo y lo trituramos unos segundos a velocidad de 5** hasta

que quede consistente y cremosa, le **ponemos la mariposa en las cuchillas**, le añadimos la nata y **montamos a velocidad 3**

Cuando veamos que ya está montando (mas o menos habrá pasado 1 minuto) con la máquina en marcha, le vamos añadiendo la mermelada por el bocal, durante pocos segundos, y una vez hecho, lo sacamos, y si lo comemos ya, estará flojito pero muy rico, y después al congelador o en copas o en la bandeja, baja y plana, para que cuando lo saquemos de nuevo nos sea mas fácil, trocearlo y triturarlo seguidamente un par de segundos, para comerlo.

Nota: Si se cortasen echaremos 50 grados de leche, y **mezclaremos 2 minutos en velocidad 2, sin temperatura.**