



INGREDIENTES:

- 100 gramos de azúcar
- 400 gramos de fresas congeladas
- 200 gramos de nata para montar

PREPARACIÓN:

1. Pesar y lavar las fresas quitándoles el tallo verde, y secarlas con papel absorbente o un paño limpio, y ponerlas a congelar unas horas hasta que estén bien duras.

2. Una vez congeladas las fresas, ponemos la nata para montar en el congelador durante 10 minutos y empezamos: Poner el azúcar en el vaso de Thermomix, y la pulverizamos para hacerla glas, **15 segundos a velocidad máxima.**

3. A continuación echamos las fresas, y **trituramos 15 segundos a velocidad progresiva 5-7-10.**

Cuando termine el tiempo, echamos la nata bien fría, y **programamos 2 minutos a velocidad 5**

para que todo esté mezclado y la nata espese y monte un poco.

4. Metemos en el congelador varias horas, para que endurezca, y sacarlo unos minutos antes de servir. De un día para otro sería lo ideal, para que esté durito el helado. **ESTA GENIAL.**

