



INGREDIENTES:

- 100 gramos de pasas sin pepitas
- 50 gramos de ron
- 250 gramos de leche
- 200 gramos de nata líquida para montar
- 4 yemas
- 1 cucharada de azúcar vainillado
- 90 gramos de azúcar
- 1 pizca de sal
- pasas para servir

PREPARACIÓN:

1. Poner en un bol las pasas con el ron para que hidraten durante 30 minutos
2. Verter en el vaso la leche, la nata, el azúcar, las yemas, el azúcar vainillado y la pizca de sal, **programando 13 minutos, temperatura 90 grados, velocidad 3.**
3. Seguidamente, **programar 6 minutos, velocidad 2 (sin temperatura).**
4. Escurrir las pasas y reservar el ron
5. En los **últimos 60 segundos, agregar el ron y las pasas** por el bocal.
6. Verter el preparado en cubiertas y congelar.
7. En el momento de servir, **triturar en velocidad 5-10 progresiva.**
8. **NOTA:** Si se desea tener tropezones, **programar velocidad 2** y añadir por el bocal algunas pasas maceradas en ron. Ayudar con la espátula