



INGREDIENTES:

- 500 gramos de leche fría
- 30 gramos de maicena
- 100 gramos de azúcar en polvo
- 30 gramos de mantequilla
- 1 cucharadita de esencia de vainilla, o azúcar vainillado
- 4 claras a punto de nieve
- 40 gramos de azúcar en polvo (para montar las claras)
- **Para adornar:**
- gotas de chocolate,
- caramelo líquido,
- sirope de chocolate, azúcar de colores,
- almendra o avellana troceadas
- crocanti, choco crispí, etc.

PREPARACIÓN:

1. Lo primero será hacer los 40 gramos de azúcar en polvo, **programando 40 segundos, a velocidad de 5 a 10 progresivo**

(Sacar y reservar, no importa que lavemos el vaso).

2. Disolver la maicena, en un vaso con un poco de la leche que tenemos preparada, y echarla en el vaso de Thermomix, agregarle los 100 gramos de azúcar normal, el resto de la leche, la mantequilla, la vainilla, y **programamos 10 minutos a temperatura 100 grados, velocidad 2.**

3. Sacar y reservar en un recipiente, y meter en la nevera, hasta que quede la mezcla totalmente fría, si queremos también podemos ponerlo en el congelador.

4. Cuando la mezcla esté bien fría, echar en el vaso de Thermomix, el azúcar en polvo reservado. **Poner la mariposa en las cuchillas** y montar las claras, **programando 8 minutos a velocidad 3 y medio**

, y a falta de 20 segundos, incorporar la crema muy fría, y mezclar bien con ayuda de la espátula. Ponemos en moldes, y en el congelador.

5. Podemos consumir el helado, semicongelado, o si se ha endurecido bastante, antes de servirlo, pasarlo unos segunditos por la Thermomix , **a velocidad de 5 a 10 progresivo.**

6. Adornamos cada helado a nuestro gusto, con caramelo líquido, azúcar de colores, sirope de chocolate, almendra o avellana troceadadita, gotas de chocolate o bolitas etc. **ES**

EXQUISITO.

7. **La fotografía es de Canelona, del Blog "Canecositas", que es genial.**