



INGREDIENTES:

- 300 gramos de leche fresca Puleva
- 200 gramos de nata
- 50 gramos de azúcar
- 4 yemas de huevo
- 100 gramos de caramelo líquido
- 1 pellizco de sal
- 1 cucharadita de azúcar vainillado

PREPARACIÓN:

1. Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **7 minutos a temperatura 90 grados, velocidad 4**. Vuelque en un recipiente hermético apto para congelar, deje enfriar y meta en el congelador durante un mínimo de 4 horas.

2. Corte el bloque en trozos y póngalos en el vaso. Programe **20 segundos a velocidad 4** para que quede cremoso. Sirva en copas o vuelva a congelar.

3. **Sugerencia:** Decore con un poco de caramelo líquido y arroz inflado o con nueces caramelizadas y un copete de nata montada