

HELADOS CASEROS

INGREDIENTES

- 350gr Queso Philadelphia
- 50gr Nata
- 100gr Leche entera
- 100gr Azúcar



ELABORACIÓN

Mezclar todo y meter al congelador. Cada hora sacar y volver a revolver para romper los cristales del hielo y conseguir cremosidad. Seguir este procedimiento hasta que consigas la textura deseada. La última vez que lo remuevas, lo pones en un recipiente con unos palos de polo para cuando te apetezca comerlos.

POLOS DE SABORES

INGREDIENTES

- 1 L. Zumo natural (licuado de fresa, zumo de naranja)
- 225gr Azúcar
- 125gr Glucosa
- 225gr Agua
- 35gr leche en polvo

ELABORACIÓN

Mezclar el agua con la glucosa y el azúcar y calentarlo hasta que se disuelva el azúcar. Después añadirlo al licuado o zumo y la leche en polvo. Remover todo y esperar a que se enfríe para meterlo al congelador. Separarlo por unidades con su respectivo palo para comerlos cuando te apetezca. ¡¡QUE APROVECHE!!