

Helado de nata con rón y pasas

Ingredientes:

1 cartón pequeño de nata para montar

1 lata de leche condensada

Media taza de Rón añejo

30 gramos de pasas

1. En un cuenco se mezcla la leche condensada, el rón y las pasas
2. Ponemos la nata en otro cuenco y la montamos
3. Mezclamos los dos ingredientes, hay que añadir la nata y mezclar poco a poco para que quede sin grumos y cremoso, lo mejor es mezclar de cucharada en cucharada y usar unas varillas para mezclarlo.
4. Una vez mezclado verter en un molde y guardar en el congelador mínimo 4-5 horas.

Así de fácil

Nazareth Alhama