



## HELADO CASERO DE NUECES

👤 6

*Dificultad baja*

**200 g de nueces**  
**120 g de azúcar**  
**50 g de miel**  
**500 ml de leche entera**  
**25 g de almidón de maíz**  
**Sal**  
**1 vaina de vainilla**  
**50 g de nueces para decorar**

**1.** Pesa y prepara todos los ingredientes. En una sartén al fuego, pon las nueces y tuéstalas durante unos minutos sin dejar de remover para que no se quemen. A continuación, pon las nueces en un procesador de alimentos y tritúralas hasta conseguir una textura cremosa.

**2.** En un cazo, pon la leche a calentar y añade la pulpa de la vainilla, el azúcar, la miel y una pizca de sal. Remuévelo todo hasta integrarlo. Mientras se calienta y funden todos los sabores, disuelve el almidón de maíz en un poco de leche fría y añadelo también al cazo. La mezcla se espesará y tendrá una textura cremosa.

**3.** Añade al cazo la crema de nueces y sigue cocinando la mezcla sin parar de remover. Cocina hasta obtener una crema espesa y homogénea con los ingredientes bien mezclados.

**4.** Enfría la mezcla en un bol sobre agua con hielo. Cuando esté fría métela en el congelador. Para evitar que se formen cristales de hielo deberás remover el helado cada media hora durante las tres primeras horas. Déjalo en el congelador hasta el día siguiente. Para disfrutarlo, sácalo unos minutos antes del congelador y decora con nueces picadas.

**ENCUENTRA LOS INGREDIENTES EN NUESTRA TIENDA**