

# Ice Cream Without a Machine



## Ingredientes:

- 2 tazas de crema de leche, refrigerada
- 1 lata (14 onzas) de leche condensada azucarada, refrigerada
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla

## Procedimiento:

1. En un envase con una batidora eléctrica, batir la crema a punto de nieve. A velocidad baja, añadir a la mezcla en la leche condensada, la vainilla, y cualquier sabor que le quiera dar al mantecado, puede ser frutas, chocolate, galletas oreo.
2. Vierta la mezcla en un recipiente que tenga tapa, cubrir la superficie con papel de plástico, y luego ponerle la tapa. Congelar durante por lo menos 6 horas, o hasta que esté firme. Mantener almacenado en el congelador.