

Helado de vainilla

Ingredientes

375 ml de leche
375 ml de crema líquida fresca
2 vainas de vainilla
145 g de azúcar en polvo
8 yemas de huevo

Preparación

Calienta la leche + crema + azúcar + vainas de vainilla cortadas en 2 y raspadas, casi hasta que hirviera.

Deje que la vainilla infunda 15 minutos

Batir las yemas de huevo con un batidor, agregue gradualmente la leche (sin las vainas de vainilla) mientras continúa mezclando

Transfiera la mezcla a una cacerola y caliente a fuego bajo mientras revuelve

Cuando la crema cubra la espátula, deja de cocinar

Pon la preparación para enfriar al menos 4 horas

Turbiner en el Sorbetière (esto lleva unos 30-40 minutos)