

helado de vainilla

Ingredientes

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

Preparación

Calentar la leche + la nata + el azúcar + las vainas de vainilla cortadas en 2 y raspadas, casi hasta que hierva.
Dejar la vainilla en infusión durante 15 minutos.
Batir las yemas con una batidora, añadir poco a poco la leche (sin las vainas de vainilla) sin dejar de mezclar.
Transfiera la mezcla a una cacerola y caliente a fuego medio-bajo mientras revuelve.
Cuando la crema cubra la espátula, dejar de cocinar.
Dejar enfriar la mezcla durante al menos 4 horas.
Batir en una máquina para hacer helados (esto demora entre 30 y 40 minutos)