

Ingredientes

Leche: 375 ml

Extracto de vainilla: 1,5 cdta

Harina: 30g

Nata de montar: 250g

, , , , , , ,

Azúcar: 120g

Huevo: 2

Gelatina neutra: 10g / 4 láminas

Galleta maria: 20

Instrucciones

- Mezclar en un bol apto para microondas la leche, azúcar, vainilla, huevos y harina y mezclar hasta que no queden grumos
- Calentar en el microondas a máxima potencia hasta que la masa espese, parando cada minuto para remover con varillas. Cuando espese (el huevo cuaja) remover todo bien
- Por otro lado, hidratar la gelatina con 50g de agua fría
- (si espesa antes de usarla se puede meter unos segundos en el microondas para que licue)
- Integrar la crema con la gelatina y tapar con film a ras para no crear costra. Meter en la nevera y dejar enfriar completamente
- Cuando haya enfriado, remover bien la crema por un lado y montar la nata por otro. Integrar todo usando una espátula y movimientos envolventes
- Triturar las galletas
- Para montar los helados, poner en una tarrina un fondo de galleta y 2 capas de crema y galleta
- Meter en el congelador un mínimo de 4h
- Sacar a la nevera 15min antes de comerlos