

HELADO DE PLÁTANO

Ingredientes:

6 Plátanos maduros



Medio litro de leche entera o desnatada



250 mililitros de nata líquida

200 gramos de azúcar



Una cucharada de zumo de limón



PASOS:

1. Para que el sabor quede más intenso los plátanos deben estar maduros de esta forma estarán blandas y fáciles de manipular al tiempo que nuestro helado tendrá un sabor delicioso.

2. Empieza pelando y picando los 6 plátanos maduros. Llévalos a la licuadora y trítalos con la cucharada de limón. Mezcla el azúcar, la leche y la nata líquida y bate nuevamente hasta que quede perfectamente homogénea.

3. Vierte la mezcla de tu helado de plátano en un recipiente apto para el frío y lleva al congelador por entre 2 o 3 horas. Es importante que cada 30 minutos saques la mezcla del congelador y la remuevas con una espátula, de esta forma conseguirás un resultado final cremoso y delicioso. Te recomiendo que saques tu helado de plátano del congelador 15 minutos antes de servir, de esta forma será más fácil de comer.

YA TIENES TU HELADO.

