











A pocas horas de la primavera y en algunas zonas de España, como en Barcelona, parece que estamos en verano.

Sin ir más lejos, el lunes pasado, fui de «guiiri» por aquí con unos amigos, y esperando delante de la Sagrada Familia, la gente ya iba en sandalias y tirantes!! Pero estamos locos o

que!!!!

Si me tengo que quedar con algo del calor sería con los días largos, las ganas que entran de salir a conocer sitios ( podéis ver fotos de nuestras visitas a [#pueblosconencantoynosotros](#) en [INSTAGRAM](#) ) tomar algo en una terracita y sobre todo, ver como disfruta Mr. Ice Cream cuando ve una heladería abierta... porque si hay algo que le encanta, son los helados. Aunque el no necesita que llegue el verano para comerlos, están presentes durante todo el año, en menos cantidad, pero él no los perdona...

Y aqui estoy yo hoy, con lo primeros rayos de sol y una receta de helado. Un clásico donde los haya, la vainilla. El preferido de Mr.Ice Cream, sin cookies, Oreo ni nada de nada...

Os mentiría si os dijese que no hace falta heladera, bueno, si podéis hacerlo, pero la cremosidad del helado, en parte se basa en sus ingredientes y en parte en la consistencia que le da la heladera. Si no, os tocara sacarlo del congelador cada media hora e ir removiéndolo para conseguir algo parecido. Yo empecé así de hecho y os animo a ello, es tontería comprar una para hacerlos ocasionalmente.



# helado de vainilla



## necesitamos...

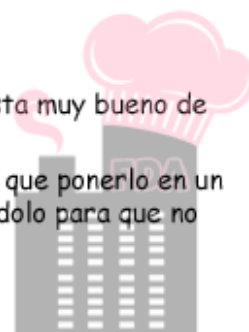
- 1 litro de Leche entera
- 1 Vaina de Vainilla
- 225 gr de Azúcar
- 75 gr de Azúcar Invertido
- 9 Yemas de Huevo

## empezamos...

1. En un cazo, ponemos la Leche y la Vaina de Vainilla raspada y partida y llevamos a ebullición.
2. Mientras tanto, mezclamos con un tenemos el Azúcar y las Yemas, vereis que queda una mezcla naranja, de esa manera, conseguiremos ese color característico de el helado de vainilla.
3. Cuando la leche este, la echamos encima de la mezcla de las Yemas poco a poco y vamos mezclando.
4. Pasaremos de nuevo la mezcla al cazo y pondremos en el fuego, no tiene que llegar a hervir, solo necesitamos que espese un poco
5. Una vez que este listo, pondremos en un cuenco y meteremos en la nevera hasta que este fría.
6. Después meteremos en la Heladera y esperamos a que quede la masa cremosa, en mi caso fueron unos 20 minutos.
7. Lo guardamos en un tupper y a esperar que se congele!

## notas

- \* Yo probaría a ponerle un poco menos de Azúcar, ya que aunque esta muy bueno de sabor, lo veo un poco dulce.
- \* Si no tenéis heladera, en el paso en que se mete en ella, tendréis que ponerlo en un tupper y meter al congelador. Sacarlo cada media hora e ir moviéndolo para que no se cristalice y quede cremoso.





Aquí el primer intento de los muchos que quedan para dar con el helado perfecto, según Mr.Ice Cream. Yo os tengo que confesar que lo mío es el chocolate o todo lo que lo contenga...chocolate con leche, Ferrero, Huevo Kinder... así que el tema de los helados creo que estará muy presente por aquí,este año, mientras el tiempo nos lo permita.

¿ Y vosotros ? ¿ Que sabor os gusta más ?  
¿ Queréis que prepare alguno en especial ?

Recetas relacionadas