

Helado de rompopo



Tiempo de
preparación

90 min.

Porciones

3

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

8 pzas Yemas de Huevo San Juan batidas

500 ml Leche

100 g Azúcar

5 ml Extracto vainilla

150 ml Rompopo

100 g Crema para batir

3 g Canela en polvo

3 pza Frambuesa

3 pza Hojas de menta

3 pza Hojas de chocolate

Preparación

1. Hierve la leche junto con el azúcar a fuego suave hasta que espese ligeramente.
2. Retira del fuego y deja entibiar, moviendo de vez en cuando para que no se forme nata.
3. Agregar las yemas de huevo batidas, luego el rompopo y la crema montada.
4. Agrega canela al gusto y coloca dentro del congelador. Mueve de vez en cuando mientras se congela para obtener una consistencia suave.
5. Montar en el recipiente deseado y decorar con hoja de menta y hoja de chocolate con una frambuesa.