

Helado de Pan de Muerto



Tiempo de
preparación

23 min.

Porciones

5

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

6 piezas Huevo San Juan®

2 tazas leche

½ taza crema para batir

½ taza leche en polvo

¾ taza jarabe de maíz

½ taza azúcar refinada

1 cucharadita esencia de azahar

1 cucharada ralladura de naranja

1 pieza (chica) pan de muerto

7 gramos grenetina

5 canastas de galleta

pan de muerto

twist de naranja

cempasúchil orgánica

Preparación

1. Rompe las 6 piezas de Huevo San Juan® y separa las yemas de las claras, sólo utilizarás las yemas.
2. En una olla mediana, mezcla EN FRÍO la leche, la crema para batir, la leche en polvo, el jarabe de maíz, la azúcar refinada, las yemas de Huevo San Juan®, la esencia de azahar, la ralladura de naranja y ya que esté bien incorporado todo, calienta hasta que se comiencen a formar burbujas alrededor de la orilla (aproximadamente 3 minutos en total), antes de que hierva y justo en ese momento, agrega la grenetina fundida y retira del calor; deja enfriar a temperatura ambiente.
3. Una vez fría la mezcla, viértela en moldes para hielo flexibles (es decir, moldes de silicón), congela por al menos 2 horas hasta que estén completamente solidificados; reserva un poco de la mezcla líquida (1/2 taza) pues te ayudará a licuar posteriormente.
4. Una vez congelada la mezcla. Coloca las piezas (congeladas) en una licuadora, vierte la mezcla líquida que reservaste y agrega los trozos de pan de muerto, deberás obtener una mezcla espesa. Regresa al congelador para que el helado tome textura nuevamente.
6. Sirve sobre una canasta de galleta, decora con mini pan de muerto, flor de cempasúchil y twist de naranja.