

## Receta para hacer en Carnaval

### Delicioso helado casero

Amiguito/amiguita aquí tienes una fácil receta de un delicioso helado casero para elaborarlo en compañía de un adulto o hermano mayor, los ingredientes son:

Un litro de leche preparada (leche en polvo preparada para un litro)

Una cucharada de maicena

2 Cucharadas de avena en polvo

1 taza de azúcar

3 Huevos

Canela si se quiere. Una astilla o un poco de canela en polvo.

Y la concha de un limón, también si se quiere.

( Recuerda que debe haber un adulto contigo o hermano mayor ya que es peligroso estar manipulando la cocina sin algún adulto acompañando)

Luego que tienes todos los ingredientes procedes a la preparación del helado de la siguiente manera:

En una olla se coloca la leche, la concha de limón y la canela, si se quiere colocar el limón y la canela, sino se quiere se coloca la leche solamente y se lleva al fuego, cuando está comenzando a hervir se le agrega la maicena y la avena y se mueve con una paleta grande de madera o con una cuchara grande de madera, se mueve constantemente para que no se formen grumos. Se deja que hierva por tres minutos más, cuidando que no se pegue del fondo de la olla.

Luego se separan las yemas de las claras de los tres huevos, las yemas se baten aparte primero y luego se baten las claras a punto de nieve en envases diferentes, luego se agregan a la mezcla y se continúa moviendo hasta obtener una crema sin grumos. Después que esté fresco **no caliente**, lo llevas al congelador preferiblemente en la misma olla que lo cocinaste, déjalo por unas dos horas, luego lo sacas del congelador y lo viertes en la licuadora y lo bates hasta que quede cremoso, lo vuelves a colocar en la olla o en un recipiente de metal y lo metes nuevamente al congelador lo dejas por una hora más o menos o hasta que esté duro ... luego de ello, está listo.

Amiguito/Amiguita prepárate para disfrutar tu delicioso helado casero, si tienes algunas galletitas puedes acompañarlo y será una rica merienda elaborada por ti en Carnaval



¡¡¡HUMMMM!!!