

TM31 / TM5

Tiempo de Preparación: 10 min.

Tiempo de Cocción: 5 min.

Tiempo Total: 15 min.



HELADO DE AVELLANAS

Ingredientes:

Para 6 Personas

- 100 gr. azúcar glas
- 200 gr. avellanas, reserve alguna para la decoración
- 700 gr. leche entera congelada en cubitos

Preparación:

1. Pon en el vaso el azúcar y las avellanas y pulveriza **20 seg/velocidad progresiva 5-10**.
2. Incorpora los cubitos congelados de leche y tritura **2 min./ velocidad 5-6** introduciendo la espátula por el bocal y moviendo de derecha a izquierda para conseguir una trituración uniforme.
3. Sirve inmediatamente con copas y decore con avellanas enteras o en trozos.



Fuente: Thermomix®