



helados

Helado de plátano

Ingredientes:

Para: 

- 3 plátanos grandes ó 4 medianos (bien maduros)
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 1 cucharada de Ron blanco (opcional)
- 100 grs. de azúcar glas (opcional)
- 600 ml. de nata para montar

Cómo se hace:

1. Pela los plátanos, trocéalos y ponlos en el vaso de la batidora, añade el zumo de limón y tritúralo bien hasta que quede un puré muy fino sin grumos.
2. Añádele el ron si los vas a usar y remuévelo.
3. Incorpora el azúcar glas y bate de nuevo para que quede todo bien mezclado y reserva esta mezcla.
4. Monta la nata y mezcla con el puré de plátano despacito con movimientos envolventes para que la nata no se baje en exceso.
5. **Con heladera:** Sigue las instrucciones de tu máquina para terminar el helado.

Sin heladera: Vierte la mezcla en un bol o un tuper, no lo tapes y mételo en el congelador, cuando haya pasado una hora aprox. sácalo y vuelve a batir la mezcla con un tenedor o un batidor de mano o batidora eléctrica, lo que prefieras y vuelve a meterlo en el congelador. Repite este paso 2 ó 3 veces más y finalmente tápalo y déjalo que se congele del todo.