

Cómo hacer helado de caramelo

Escrito por GAVCAT

Jueves 18 de Agosto de 2011 19:53 - Última actualización Domingo 05 de Agosto de 2012 11:28

Ingredientes

- 500 ml de leche entera, 4 yemas de huevo, 50 g de azúcar. Para el caramelo rubio necesitaremos 100 g de azúcar y 50 g de agua.

Primero empezaremos a **hacer la crema inglesa**. Hervimos la leche en un cazo y en un bol mezclamos las yemas de huevo con el azúcar y cuando la leche esté caliente la incorporamos poco a poco a la mezcla de yema y azúcar.



Volvemos al fuego y **removemos constantemente hasta que espese**. Mientras podemos poner el caramelo a hacerse. Solo tendremos que poner en otro cazo el azúcar y el agua a hervir y cuando tenga un color rubio (dorado) lo añadimos, removiendo muy rápido a la crema inglesa que tendremos sobre el fuego.

La diferencia de temperatura, el caramelo estará cerca de los 200 grados y la crema inglesa cerca de los 90 grados hará que cuaje el caramelo, de ahí que haya que **remover de nuevo hasta que se mezcle bien**

Cómo hacer helado de caramelo

Escrito por GAVCAT

Jueves 18 de Agosto de 2011 19:53 - Última actualización Domingo 05 de Agosto de 2012 11:28

Sacamos del fuego pasamos a un bol y dejamos enfriar y procederemos a congelarlo en la heladera según instrucciones de vuestro aparato.

Se puede adornar con caramelo líquido