



Avocado Ice Cream

Helado de aguacate

SERVES: 7 L OF ICE CREAM MIX = 14 L OF ICE CREAM AS FINAL PRODUCT

INGREDIENTS

2 kg (4.4 lb) of Natural Avocado (*Pulpa de aguacate*)

2 cans (397 g=14 oz) of condensed milk (*Leche condensada*)

 24 ml (0.8 fl oz) of Sensatika Avocado Flavor (*Saborizante de Aguacate Sensatika*)

 10 ml (0.3 fl oz) of Vanilla Flavor without color (*Esencia de vainilla*)

 To taste: Lime Green color (powder/liquid) (*Colorante verde limón*)
7 L (1.8 gal) of Ice Cream Base (*Base para helado*)

DIRECTIONS

1. Blend the avocados, condensed milk and a portion of your ice cream base.
Licuar los aguacates con un poco de base para helados y la leche condensada.
2. Pour the blend in your container, add the flavorings (Avocado by Sensatika and Vanilla Essence), fill the container with ice cream base until you reach the 7 liters mark. *Vaciar en el bote medidor y agregar los saborizantes y aforar a 7 litros / 1.84 gal con la base para helados.*
3. Add the Lime Green color until you reach the desired color. Add the mix to your ice cream machine at a temperature between -10°C and -15°C to achieve the 14L of ice cream. *Agregar color ajustando al tono deseado. Poner la mezcla en la garrafa a una temperatura de entre -10°C y -15°C para que la mezcla rinda 14 L de helado.*

NOTE: You may find the ice cream containers with marks, ice cream and ice pop machines, toppings and chocolate coatings in our online shop. *Puede encontrar botes para helado, fabricantes, toppings y coberturas de chocolate en nuestra tienda en línea.*