

Helado de beso de ángel

El sabor que une a lo clásico y a lo original.

Ingredientes

Base para Helado	1 kg
Cereza en almíbar	10 piezas
Esencia de Cereza "Deiman"	2.0 ml
Concentrado de Coco D-15 "Deiman"	1.5 ml
Concentrado de Fresa Silvestre "Deiman"	2.0 ml
Nueces Midget "La Tiendita"	15 g
Pasas "La Tiendita"	30 g
Coco Rayado "La Tiendita"	8 g

Rendimiento Aproximado:

1 L de mezcla. Recuerda que el rendimiento real del helado dependerá de cuánto aire le agregues.

**Disponibles en
La Tiendita
Essentials**

Modo de preparación

- 1.- Enfría la base para helado, de preferencia hasta que esté medio congelada.
- 2.- Coloca las pasas en un recipiente limpio con agua tibia durante 5 minutos; posteriormente, retíralas del agua y pártelas en trozos. Reserva.
- 3.- Agrega a la base para helado los concentrados y esencia Deiman y bate hasta incorporar por completo.
- 4.- Agrega el resto de los ingredientes y las pasas, bate hasta formar una espuma y reserva.
- 5.- Vacía el helado en un bote nevero y refrigera hasta que congele por completo

¡Síguenos para enterarte de nuestras nuevas recetas, tips y ofertas especiales!

