

Será por recetas



Helado casero de lavanda

Recetas de postres, Especial Verano

 6 Personas

 45 Minutos

 Media

 Enviada el 18/06/2012

Ingredientes

- 6 ramas de lavanda en flor
- 150 g de azúcar
- 2 cucharadas soperas de flores de lavanda para adornar
- 600 ml de nata
- 4 yemas de huevo
- Cascara de ¼ de naranja
- Miel de lavanda

Elaboración

Primero lavar la lavanda, secar y calentar con la nata y la cascara de naranja. Agregar el azúcar y remover bien hasta que se haya disuelto del todo. Seguidamente pasar la mezcla por un colador. Batir las yemas del huevo y agregar poco a poco sin dejar de remover la mezcla de nata y lavanda.

A continuación calentar todo ligeramente otra vez hasta que la masa esté cremosa. Verter en un molde para el congelador y meterlo en él. Cuando esté congelado el borde, triturar la masa con la batidora. Repetir este proceso dos veces y seguidamente recubrir el helado con papel de horno y dejar que se termine de congelar.

Antes de servir el helado, sumergir el molde brevemente en agua caliente e introducir en la nevera unos 10 minutos para que se descongele un poco.

Seguidamente se corta en varias partes, recubrir con ½ cucharada sopera de miel de lavanda y adornar con flores de lavanda.



Autor receta de Helado casero de lavanda

MasterCook

 40 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 15/06/2012