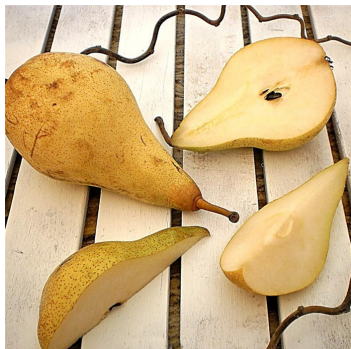


Será por recetas



Helado de almendras y peras al licor

Recetas de postres, Microondas, Especial Verano, Recetas fáciles

 4 Personas

 Fácil

 15 Minutos

 Enviada el 28/06/2012

Ingredientes

- 500 g de peras
- 150 g de almendras tostadas
- 1 cucharadita de vainilla en polvo
- 1 taza de nata líquida
- 1 cucharada de Chartreuse verde
- 1 ramita de menta
- 150 g de azúcar

Elaboración

Primero pelar las peras, quitarle el corazón y trocearlas, filetear las almendras. Poner en un cazo el azúcar con 1 taza de agua y cocer en el microondas unos 3 minutos hasta tener un almíbar claro.

Pasar las peras por la batidora y tamizar el puré y volver al vaso de la batidora, añadir el almíbar, la vainilla, el licor y batir durante 30 segundos.

Batir aparte la nata y añadirla poco a poco al puré de peras, mezclar y verter en un molde para helados, poner en el congelador durante 4 horas, remover cada media hora para que se mezcle bien y no cristalice. Servir en copas.



Autor receta de Helado de almendras y peras al licor

Esencial

 Valoración 4/5

 47 Recetas publicadas

 Miembro desde 28/06/2012