



Sandwich helado de leche condensada y frambuesas

Descripción

default watermark



Un heladito nunca viene mal y menos en verano. En forma de sandwich me recuerda tiempos de la niñez.

Ingredientes: (Según tamaño de galletas 10 o 12 unidades).

- 275 gr de leche condensada.
- 125 gr de frambuesas. Se pueden sustituir por arándanos, moras, fresas?
- 450 ml de nata líquida para montar.

- 1 cucharada sopera de zumo de limón.
- 1 cucharadita de postre de azúcar. Opcional.
- Las galletas necesarias para hacer los sandwiches. En este caso galletas de las rectangulares tostadas de toda la vida.

Preparación:

Escogemos un recipiente cuadrado o rectangular para nuestros sandwiches, que quede el helado de unos 2 dedos de espesor, forramos con film transparente, dejando sobrante para cubrir al meter en el congelador. Reservamos.

Trituramos en el vaso batidor las frambuesas con el azúcar (yo no le he puesto, la leche condensada ya tiene suficiente dulce) y el zumo de limón, hasta obtener un puré. Si no queremos encontrar las pepitas de las frambuesas, pasamos el puré por un colador fino. Reservamos.

default watermark



En un bol mezclamos la leche condensada y la nata. Montamos con las varillas elÃ©ctricas durante 5 minutos hasta que quede una mezcla cremosa.



Vertemos la mitad de la crema en el molde forrado, repartimos bien. Añadimos la mitad del puré de frambuesas sobre la crema y con un cuchillo o un palito de brocheta lo movemos en forma ondulada o zig-zag para obtener un efecto marmolado. Echamos el resto de la crema sobre la mezcla y el resto del puré, volviendo a hacer el dibujo marmolado. Tapamos con film transparente procurando que no toque el puré de frambuesas y llevamos al congelador.





Ya congelado retiramos del molde, cortamos porciones a medida de las galletas y servimos en forma de sandwich.

¡Vaya recuerdos me traen Estos helados de sandwich!

Consejo: Es preferible hacerlo la víspera de su consumo. Si lo deseamos podemos

prescindir del azúcar añadido al puré de fruta. Podemos poner otra fruta, creo que con manzanas, peras o mango tampoco estará mal.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Frutas
2. Galletas
3. Helados
4. Postres
5. Postres sin horno
6. Recetas sin horno

Fecha de creación

julio 24, 2020

Autor

admin

default watermark