



DULCE HELADO DE REQUESÓN CON PILONCILLO

6 Porciones

Dulce Helado:

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 1 taza de requesón
- 2 cucharadas de esencia de vainilla
- 2 cucharadas de fécula de maíz,
- 30 ml de agua
- ½ taza de piloncillo, picado finamente

Miel:

- ¼ de taza de agua
- 1 taza de piloncillo
- 30 ml de ron o brandy

Método de Preparación:

1. Para el dulce de helado, licúa los dos tipos de leche con el requesón y la esencia, vierte a un recipiente y congela.
2. Una vez congelado, retíralo en trozos del recipiente y bate. Agregar la fécula de maíz previamente disuelta en el agua y el piloncillo; congela nuevamente.
3. Para la miel, calienta el agua, agrega el piloncillo hasta que se funda, incorpora el ron, cocina hasta obtener una miel ligeramente espesa.
4. Para servir, con una cuchara para helado forma bolitas, baña con la miel y ofrece.

Tiempo de Preparación: 30 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****