



## HELADO DE BEBIDA DE ARROZ Y COCO CON GUIRLACHE DE SÉSAMO

### BEBIDA DE ARROZ Y COCO

Poner a remojo 30 gr de arroz, 30 gr de coco, 1 cucharada de semillas de sésamo  
Durante 1 hora aprox.

**Preparación:** Poner en el vaso 1 litro de agua, el arroz, junto con el coco y sésamo, 50 gr de miel o sirope de agave, 1 cucharadita de extracto de vainilla y programar 10min 90º V.6  
Dejar templar y colar a través de un colador de malla fina.

### GUIRLACHE DE SESAMO

En una sartén cubrir con semillas de sésamo, y tostar, cuando estén añadir azúcar hasta cubrir todo el fondo de la sartén y remover con una cuchara de madera hasta que empiece a caramelizarse, una vez tome un color dorado, verter sobre una hoja de papel de horno y dejar enfriar.

### HELADO DE LECHE DE ARROZ

800 Gr de bebida de arroz y coco  
4 yemas de huevo  
1 corteza de limón  
1 palo de canela  
150 gr de azúcar  
50 gr de miel o sirope de agave.

Poner en el vaso todos los ingredientes menos la piel de limón y el palo de canela,  
Mezclar a vel 3 durante 5 seg.

Añadir el palo de canela y la corteza de limón, y programar 15 min 100º Vel 2.

Una vez haya templado poner en cubiteras o bolsas de hacer cubitos y congelar .

### ELABORACION

Poner el guirlache en el vaso limpio y seco, en trozos y trocear 4 seg Vel 5, Sacar y reservar.

Colocar nuestra base de helado congelada y mantecar durante 30 seg Vel 5-10,

Añadir nuestro guirlache y mezclar con la espátula.

Volver a introducir en el congelador hasta el momento de servir.

**MERCHE ANTON**

Agente Oficial Thermomix

[anton.zornoza.mercedes@ithermomix.es](mailto:anton.zornoza.mercedes@ithermomix.es)