



HELADO DE TURRON Y VERSION EXPRESS

INGREDIENTES:

500 gr de leche entera
200 gr nata
50 de miel o azúcar invertido
300 gr de turrón de jijona
3 yemas de huevo

PREPARACION:

Poner todos los ingredientes en el vaso, y programar 10 min 100º Vel3
Poner en un bol, esperar a que enfrié y congelar al menos 6 horas,
Una vez congelado trocearlo y volverlo a triturar (mantecar) en el vaso 3º seg Vel 8-

Nota: Si desea tropezones, poner 80 gr del turrón anterior y trocear a Vel 5 5 seg.
Una vez fría la mezcla integrar los tropezones.

VERSION EXPRESS:

500 gr de hielo
100 gr de leche
2 cubiletes de leche en polvo
1 tableta de turrón aprox. 300 gr.

Poner todos los ingredientes en el vaso y programar 1 min, Vel progresiva 5-10
Inserte y con ayuda de la espátula mueva la mezcla de lado a lado.
Guarde unos 20 min la mezcla en el congelador.

Sirva.

MERCEDES ANTON

<http://thermomix-alicante-centro.es/mercheanton/>