Helado de fresas con mascarpone

INGREDIENTES *(Para 6 raciones)*:

- 100 gr de azúcar *(o 30 gr de azúcar glass y 70 gr de azúcar invertido)*
- 300 gr de fresas congeladas *(o la fruta que desees)*
- 200 gr de queso mascarpone

PREPARACIÓN:

1. Pon en el vaso el azúcar y pulveriza **30 seg/vel progresiva 5-10**, para que el helado quede más fino.
2. Agrega las fresas congeladas y vuelve a programar **30 seg/vel progresiva 5-10.**
3. Añade el queso mascarpone y programa **1 min/vel 5**.

NOTA: Para un resultado mucho más cremoso, puedes sacarlo del congelador cada hora y darle unas vueltas… con 2 o 3 veces bastará!

EVA NAVAS
http://thermomix-sabadell.es/evanavas/