

# HELADO SANDY

*Apta para TM31 y TM5.  
Adaptar velocidades para TM21*

## INGREDIENTES:

- 500 gr de leche
- 30 gr de maicena
- 100 gr de azúcar
- 75 gr de mantequilla
- 1 sobre de azúcar vainillado
- 4 claras de huevo
- 40 gr de azúcar (para montar las claras)



## PREPARACIÓN:

1. Poner en el vaso la **leche**, la **maicena**, el **azúcar**, la **mantequilla** y el **azúcar vainillado** (o **esencia de vainilla**) y mezclar **3 seg – vel. 6**.

A continuación programar **10 min – 100° - vel. 2**

2. Cuando acabe el tiempo reservar la crema resultante en un recipiente, dejar templar y guardar en la nevera hasta que esté totalmente fría.
3. Cuando la mezcla del paso 2 esté completamente fría, con el vaso limpio y seco pulverizar el azúcar (40 grs) programando **15 seg / vel 6**

**Colocar la MARIPOSA en las cuchillas** para montar las claras programando **8 min – vel. 3,5**

Cuando falten unos 15-20 segundos para que se termine el tiempo programado iremos agregando por el bocal la crema reservada en el paso 2

4. Guardar en un recipiente apto para congelador. Servir semi-congelado o en el momento de servir con una boleadora de helados vamos a poner las raciones que necesitemos en el vaso del Thermomix y lo batiremos unos segundos a v.6 para que coja de nuevo cremosidad

## Comentarios/Trucos:

- Puesto que la crema de base debe estar bien fría podemos hacer la preparación de los pasos 1 y 2 un día por la noche p.e. y al día siguiente continuamos con el paso 3. O al mediodía y acabar el helado para la merienda!
- El vaso, las cuchillas y la mariposa deben estar absolutamente limpios para que las claras monten bien. Si hay algún resto de grasa no nos montaran!
- Se puede decorar con un poco del praliné de almendras, frutos del bosque, lacasitos...

[Montse.tmx@gmail.com](mailto:Montse.tmx@gmail.com) Tf. 699 730 353

<http://thermomix-sabadell.es/lopezgalbanymontse/>