

## HELADO DE TE MATCHA

### INGREDIENTES

- 1 Cucharada de te verde en polvo (Matcha)
- 2 Cucharadas de Agua Hirviendo
- 350 g de leche entera
- 3 yemas de huevo
- 100 g de azucar
- 350 g de Nata (35% de grasa)



### PREPARACION

- 1- Disuelva en un bol el te Matcha con el Agua
- 2- Ponga en el vaso la leche, las yemas, el azucar y la mezcla de te y programe **5min/90°C/Vel 3**. Vierta la crema en un bol pequeño y enfrielo inmediatamente al baño maria ( ponga el bol en otro bol mas grande con agua y hielos). Remueva para enfriarla totalmente.
- 3- **Coloque la mariposa** en las cuchillas. Vierta la nata y monte a **Vel 3,5** hasta que este montada, prestando atencion para no batir en exceso. Añada la nata montada a la crema de te Matcha y mezcle con movimientos envolventes. Vierta en un recipiente hermetico y congele un minimo de 4 horas.
- 4- Desmolde el helado, cortelo en trozos y pongalos en el vaso. Triture **30 seg/Vel 8**. Vierta el helado de nuevo en el recipiente y reserve en el congelador.

