



Helado Rápido de Avellanas (6 u 8 raciones)

INGREDIENTES

100 gr de azúcar
200 gr de avellanas sin pelar
(algunas más para decorar)
700 gr de leche entera
(congelada en cubitos)

PREPARACIÓN:

- 1 Ponga en el vaso el azúcar y pulverice 30 s / vel 10.
 - 2 Añada las avellanas y triture 40 seg / vel 5-10 progresivo
 - 3 Incorpore los cubitos de leche congelada, introduzca la espátula por la abertura, y muévala de lado a lado mientras tritura , 2 min/ vel 6. para conseguir una trituración uniforme.
- Sirva inmediatamente en copas, y decore con avellanas troceadas.