

## HELADO DE FRESAS

### INGREDIENTES:

- 65 gr. de azúcar
- 65 gr. de azúcar invertido, (si no queremos hacer el azúcar invertido ponemos esta misma cantidad de azúcar)
- 300 ml de crema de arroz
- 300 gr. de fresas
- zumo de medio limón

### PREPARACIÓN:

#### 1. Preparar La Crema De Arroz –

Ingredientes:

- 4 cucharadas de arroz que habremos tenido remojo durante 1 hora
- 500 ml de agua
- una cucharada sopera de aceite de girasol
- una pizca de sal

En un cazo ponemos el agua y el arroz escurrido, lo llevamos al fuego, lo dejamos cocer 12 minutos, lo batimos con la batidora y lo colamos, por último lo reservamos hasta que se enfríe.

**Si el azúcar invertido estuviese cuajado podemos añadirlo a la crema de arroz junto con el azúcar cuando aun esta caliente y batirlo para que se disuelva mejor o derretirlo al baño M<sup>a</sup> antes de echarlo.**

2. Batir las fresas con el zumo de limón y colar la mezcla.
3. Poner en un recipiente la crema de arroz fría, el azúcar, el azúcar invertido y las fresas batidas y batir hasta que la mezcla sea homogénea.
4. poner en la heladera 40 minutos
5. poner en moldes o en un taper y llevar al congelador.
6. Si no tenemos heladera lo ponemos en un cuenco que debemos haber enfriado metiéndolo un rato antes en el congelador y lo metemos en el congelador.
7. Lo sacamos cada 10 o 15 minutos y batimos para deshacer los cristales de hielo que se hayan formado y lo volvemos a poner en el congelador.
8. Cuando este a punto lo ponemos en moldes para polos o en un taper y lo conservamos en el congelador.

### PODEMOS HACER AZÚCAR INVERTIDO PARA EVITAR LA RECRISTALACION Y QUE EL HELADO QUEDE CREMOSO

INGREDIENTES:

- 250 gr. de azúcar
- 75 ml de agua
- una cucharada de zumo de limón
- 1/2 cucharadita de las de postre de bicarbonato

Ponemos en un cazo el agua, el zumo de limón y el azúcar, lo llevamos al fuego.

Cuando comience a hervir lo retiramos del fuego y lo dejamos enfriar

Cuando esté a unos 50° C añadimos el bicarbonato para equilibrar el ph y mezclamos bien.

El líquido se pone blanquecino, pero volverá a tomar su color cuando se enfríe.

Si se forma una capa blanca en la superficie se retira.

Se pone en un frasco con cierre hermético y se guarda en la despensa.