



Helado de miel

Helado de miel

[Mas recetas Helados en http://www.recetasypostres.net/helados/7.php](http://www.recetasypostres.net/helados/7.php)

Ingredientes:

1 litro de leche, 110gr. de miel azahar, 110gr. de miel romero, 110gr. de miel de lavanda, 200gr. de nata para montar y 8 yemas de huevo.

Pasos a seguir:

- 1) Batir las yemas de huevo.
- 2) Hervir la leche.
- 3) Añadir la miel y disolverla con mucho cuidado.
- 4) Retirar del fuego y añadir las yemas batidas anteriormente.
- 5) Volver a poner al fuego (lento) y dejar que se espese sin parar de remover.
- 6) Retirar del fuego y ponerla a enfriar dentro de otro recipiente con agua, removiendo continuamente.
- 7) Montar la nata.
- 8) Cuando la crema esté fría se le echa la nata montada.
- 9) Verter todo en un molde, llevar al congelador 4 horas y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/helados/helado-de-miel-56.php>