NUESTRAS RECETAS

HELADO CASERO DE CREMA DE ORUJO PANIZO (ORUJOS PANIZO)

INGREDIENTES:

- 250 ml de Leche entera
- 200 ml de nata líquida
- 75 ml de Licor de Crema con Orujo Panizo
- 1 cucharada pequeña de maicena
- 2 cucharadas de miel o 100 grs (depende de si nos gusta más o menos dulce) de azúcar glass

PREPARACIÓN:

Disolvemos la cucharada de maicena en 50 ml. de leche fría. A continuación, ponemos a calentar el Licor de Crema de Orujo con la nata líquida y la leche entera, incorporando la miel o el azúcar glass hasta que rompa a hervir.

En ese momento, añadimos la lecha con la maicena disuelta mezclamos bien, manteniéndolo en ebullición hasta que espese la mezcla y sin parar de remover. Una vez que ha espesado, dejamos que se enfríe la crema y cubrimos con un film. Después metemos en la heladora o en el congelador, removiendo para media hora para evitar que se formen cristales.

Puede acompañarse con toppings u obleas, y resultará un postre delicioso.