

HELADO SIN CONGELADOR

INGREDIENTES Y UTENSILIOS

- Una bolsa grande con cierre hermético (ziplock) o un frasco de cristal grande
- Una bolsa pequeña con cierre hermético (ziplock)
- 3 tazas de hielo picado
- 1/3 taza de sal
- ½ taza de leche entera
- ½ taza de crema de leche o nata
- ¼ taza de azúcar (se puede utilizar una cantidad menor)
- ¼ taza de pudín instantáneo (vainilla, chocolate o cualquier otro sabor)
- Una pizca de sal

PROCEDIMIENTO

1. Mezclar o batir la leche, la crema de leche, el azúcar y el polvo de pudín. Agregar sal al gusto.
2. Llenar la bolsa de plástico grande (o el frasco de cristal) con las 3 tazas de hielo y el 1/3 taza de sal.
3. Verter la mezcla de leche en la bolsa pequeña de plástico, cerrarla herméticamente e introducirla en la bolsa grande de manera que quede envuelta por el hielo y la sal. Cerrar herméticamente la bolsa grande.
4. Agitar enérgicamente durante 10 a 15 minutos o hasta que la mezcla de helado se haya solidificado y adquirido una textura cremosa.
5. Sacar la bolsa pequeña de la grande, servir y saborear.