



# Helado de Arequipe



## Qué necesitamos:

- 2 sobres de \*Colada Maizena® sabor arequipe
- 3 tazas de leche
- 8 cucharadas de azúcar
- 8 fresas cortadas en trozos
- 1/3 de taza de azúcar
- 2 tazas de crema de leche
- 1/2 taza de chips de chocolate
- 1/4 de taza de leche condensada

## Preparémoslo juntos:

En una olla hervimos 2 tazas de leche con las 8 cucharadas de azúcar, aparte disolvemos en una taza de leche los dos sobres de Colada Maizena® sabor arequipe. Adicionemos esta mezcla a la leche hirviendo, mezclamos constantemente hasta que espese y vuelva a hervir, bajamos el fuego y dejamos cocinar por un minuto más. Retiremos del fogón y dejemos enfriar. En una olla aparte, cocinamos las fresas y el azúcar hasta formar un melado. En un recipiente plástico, batimos la crema de leche hasta que quede firme. Con ayuda de la batidora incorporamos poco a poco la Colada Maizena® sabor arequipe, para que se integre de manera homogénea. Luego con una espátula de caucho agregamos los chips de chocolate, y por último las fresas mezclando suavemente para que nos queden vetas. Llevamos al congelador por 20 minutos, lo sacamos, añadimos la leche condensada y revolvemos suavemente, tapamos el recipiente y volvemos a llevar al congelador por 3 horas. (Cada 30 minutos sacar para revolver un poco y volver a llevarlo al congelador). Para servir el helado saquémoslo 20 minutos antes del congelador.