




## Helado casero

### Ingredientes y utensilios:

½ taza de crema espesa batida  (Alternativas: leche o mitad de crema y mitad de leche)

¼ de cucharadita de extracto de vainilla 

½ taza de sal para helados  (la sal de mesa o la sal de roca funcionará pero puede resultar ligeramente diferente)

Una (1) bolsa con cierre hermético del tamaño de un sándwich.

Una (1) bolsa sellable de un galón

Una (1) cucharada de azúcar

Una taza de medir de ½

Una cuchara de medir de ¼ de cucharadita

4 tazas de cubos de hielo

Guantes de cocina o un paño pequeño

Temporizador o reloj

### Indicaciones:

1. Vierta ½ taza de crema batida en la bolsa pequeña con cierre hermético, añada una cucharada de azúcar, y ¼ de cucharadita de extracto de vainilla. Cierre la bolsa asegurándose de que esté completamente sellada.
2. Luego, añada cuatro tazas de cubitos de hielo a la bolsa sellable del tamaño de un galón. Después, añada ½ taza de sal a la misma bolsa.

3. Coloque bolsa pequeña con cierre hermético en la bolsa sellable del tamaño de un galón con cubitos de hielo. Luego, cierre la bolsa sellable del tamaño de un galón asegurándose de que esté completamente sellada.
4. Posteriormente, programe el temporizador para que suene en 5 minutos y empiece a agitar la bolsa, para ello usar el guante de cocina o envolver la bolsa con un paño.
5. Verifique el resultado con frecuencia.
6. Después de 5 minutos su helado debería estar listo para comer. Usted puede comérselo directamente de la bolsa o puede colocarlo en un tazón. ¡Disfrute!