

# HELADO DE ARÁNDANOS CON GRANOLA DE NUECES

🍴 8 personas ⌚ 40 minutos ★ Fácil



## PARA EL HELADO

Llevar a ebullición, revolviendo constantemente y retirar del fuego.

1 taza de nata montada

3/4 taza de leche entera

1 vaina de vainilla y sus semillas

En otro bol, batir constantemente y añadir un tercio de la mezcla de leche.

4 yemas de huevo

2/3 taza de azúcar

Juntar con la mezcla anterior y cocer a fuego medio-bajo. Revolver hasta que esté espesa y dejar en la nevera 6h.

Combinar la mezcla y el puré de arándanos. Colocar en una máquina de helados y dejar enfriar 30'. Poner el helado en un bol y congelar 2h.

Mezcla

2 tazas de arándanos hechos puré

2 cdas. de aceite de coco

3 cdas. de Nueces de California picadas

## PARA EL TOPPING DE GRANOLA

Hornear durante 20' a 160°C.

3 cdas. de sirope de arce

1/4 taza de copos de avena

Formar bolas de helado y espolvorear con granola, nueces y arándanos.

