HELADO DE AGUACATE

tiempo de preparación	tiempo total	raciones	dificultad
40min	**24horas**	**4**	**difícil**

INGREDIENTES

- 1 aguacate
- 1 de taza de leche evaporada
- 1 cdita de aroma de vainilla
- Endulzante natural*

PREPARACIÓN

1. Corta el aguacate en cubitos y congela.
2. Congela durante 1 hora la leche evaporada en un recipiente. Pasado el tiempo batirla hasta que esponje.
3. En un procesador de alimentos colocar los cubitos de aguacate congelados y batir.
4. A la mezcla añade la espuma de leche evaporada previamente hecha.
5. Finalmente, añadir aroma de vainilla y endulzante* (opcional)
6. Congela por dos horas. Pasado el tiempo, vuelve a batir (para deshacer los cristales de hielo que se hayan formado) y congela nuevamente por dos horas.
7. Disfruta.

***OPCIONAL**