



## Helado de canela y ron

### Ingredientes:

300 ml. de nata  
300 ml. de leche  
100 gr. de azúcar  
4 yemas  
1 barra de canela  
1 chorrito de ron negro

- Para hacer el helado se necesita una máquina de hacer helados. El sistema de meter al congelador, sacar cada poco tiempo, batir y volver a congelar no solo no funciona bien, sino que además es pesadísimo y al final resulta mucho más sencillo comprar cualquier helado de los que hay en el mercado. Si tienes la suerte de tener la máquina la gran ventaja es poder hacer helado de lo que quieras, en poco tiempo y con un coste mínimo. Además es más rico que cualquiera comprado. Actualmente hay en el mercado máquinas de todos los precios y capacidades. Si puedes compra una y disfruta.
- Puedes preparar las cremas con antelación, tenerlas en la nevera y ponerlas en el último momento en la máquina. Recién hecho siempre está más rico y acortas el tiempo en la máquina poniéndolo a hacer frío.

Pon a calentar la nata y la leche con la canela. Cuando empiece a hervir retira y deja 10 minutos para que se infusione bien la canela.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Pon en un bol las yemas y el azúcar.



Bate bien hasta blanquear las yemas y disolver el azúcar.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Mezcla la leche tibia con las yemas. Deja las ramas de canela dentro. Pon a fuego medio-bajo moviendo sin parar y sin dejar que llegue a hervir.



Al principio verás que en la superficie hay espuma blanquecina.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>

---



Cuando esa espuma desaparece está casi lista. No pares de mover.



En un par de minutos puedes hacer la prueba de trazar con el dedo una raya en el dorso de la cuchara. Si se mantiene, está listo.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Añade el chorro de ron y pasa todo por un colador. Enfría en la nevera.



Mete en la heladora hasta que esté listo. Sirve con un postre de manzana,



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



o solo...

