

# LA COCINA DE LESLIE en Español

## *Helado de Elote*



### *Ingredientes:*

- 2 tazas de granos de elote fresco
- 4 tazas de agua
- 1 rajita de canela
- 2 tazas de crema para batir
- 1 lata (14 oz.) de leche condensada

### *Modo de hacerse:*

Pon a hervir los granos de elote en una cacerola mediana con el agua y la rajita de canela a fuego alto; reduzca a fuego lento. Tape la cacerola y deje cocinar hasta que los granos de elote estén completamente cocidos. Retire del fuego y deje enfriar completamente; escurre los granos de elote y retire la rajita de canela.

Bate la crema batida por 5 a 7 minutos con una batidora eléctrica hasta punto de turrón.

Licua los granos de elote (escurridos) con la leche condensada hasta que estén completamente molidos. Vierta la mezcla de elote a la crema batida, revolviendo suavemente hasta incorporar completamente. Vierta la mezcla a un tazón grande resistente al congelador. Congela por al menos 3 horas o durante toda la noche hasta que esté completamente congelado. ¡Buen provecho!

**\*Si utilizas granos de elote enlatados o congelados:** Omite el agua y la rajita de canela. Licua 2 tazas de granos de elote enlatados (escurridos) o descongelados con la leche condensada y 1/2 cucharadita de canela molida. Vierta la mezcla a la crema batida a punto de turrón, revolviendo suavemente hasta que esté completamente incorporado. Congela.

<http://espanol.lacocinadeleslie.com/2015/10/helado-nieve-de-elote.html>