

Helado de lean



Ingredientes:

250ml de sprite, 7up, mountain dew, fanta de limón u otros (refrescos de mora o fresa también se pueden utilizar)

250ml de agua

100ml de jarabe (codeisan, romilar, pazbronquial, histaverin o cualquier otro jarabe)

3 puñados de caramelos (jolly rangers, halls, nerds, skittles...)

200gr de azúcar

2 claras de huevo

Preparación:

Primero de todo ponemos a hervir el agua con el azúcar y los caramelos (estos se deben derretir y convertir en almíbar también).

Lo hervimos durante 3 o 4 minutos y lo ponemos a enfriar. Una vez frío lo mezclamos con el jarabe, removemos y después añadimos el sprite o el refresco que le quieran poner.

Introducimos la mezcla en el congelador y cuando esté a medio congelar montamos las claras de huevo y las mezclamos.

Lo volvemos a poner en el congelador.

Tu helado de lean estará listo en 2 horas.