

## ICE CREAM CASERO DE RON CON PASAS CON CRUMBLE DE AVELLANAS

Tiempo de preparación: 15 minutos  
Tiempo en el congelador: Mínimo 1 hora  
Sirve

### Ingredientes:

#### Para hacer el Ice cream

1 taza de pasas, 150 gr.  
¼ taza 50 ml de ron blanco  
2 tazas de crema dulce para batir, 500 ml  
1 cucharadita de vainilla clara  
1 lata de leche condensada, 397 gr.

#### Crumble de nueces

¾ taza de avellanas\*  
¼ taza de mantequilla amarilla, fría, 55 gr.  
½ taza de harina de trigo para todo uso  
¼ taza de harina de almendras  
¼ azúcar granulada  
2 cucharaditas de vainilla

### Instrucciones:

Para hacer el Ice cream:

1. En una olla pequeña, agregar las pasas y el ron, calentar sin dejar que hierba. Retirar la olla de la estufa y dejar que las pasas se remojen en el ron y hasta que se enfríen.
2. En un recipiente mediano (o el recipiente de tu batidora de pie) añade la crema dulce para batir y la vainilla clara, batir a velocidad media alta, hasta que se formen picos y esté firme.\*
3. Con una espátula incorpora la leche condensada a la crema batida, hacerlo con cuidado para que la crema batida no pierda el aire.
4. Luego agrega las pasas con ron, revolver con la espátula unas cuantas veces hasta que estén bien distribuidas.



5. Vertir la mezcla en un recipiente a prueba de congelador, ciérralo y coloca el recipiente en el congelador, por lo menos dejarlo 1 hora en el congelador antes de servir.

#### **Para hacer el Crumble de Avellanas:**

1. Picar las avellanas en un procesador de alimentos o con un cuchillo o en una bolsa plástica y aplastarlas con un rodillo, hasta que queden pedacitos pequeños.

2. En un recipiente mediano, agregar las avellanas, la harina de trigo, la harina de almendras y el azúcar de vainilla, revolver y agregar la mantequilla cortada en trozos, con un tenedor aplastar hasta obtener una masa que se desmorona.

3. Precalentar el horno a 350 °C (175 °C), cubrir una bandeja de horno con papel de horno y repartir el crumble sobre la bandeja, hornear durante unos 15 minutos hasta que esté cocida y dorada. Sacarlo y dejarlo enfriar.

#### **Ensamblar:**

Retira el recipiente del Ice Cream del congelador y déjalo unos 10 minutos antes de servir, luego sírvelo con el crumble de avellanas y a disfrutar.

#### **Notas:**

\*Si al batir la crema dulce no se levanta y está muy cremosa, tenes que botar esa mezcla y volver a hacerla. Si esto te pasa, revisa si tu cocina no está muy caliente y trata de poner en el refrigerador tu crema dulce para batir, y así se levantará más rápido.

\*Si no tenes avellanas, puedes sustituirlas por pecanas o walnuts, solo asegurate que queden bien trituradas.

\*El helado ya una vez preparado, se puede almacenar durante al menos tres meses.

\*El crumble guárdalo en un recipiente que quede bien cerrado y te durará hasta 1 semana.