

Helado de vainilla casero con **chocoavena barin**

Porción: 5 personas

Ingredientes:

- 1 taza de leche entera
- 2 tazas de crema de leche batida
- 6 yemas de huevo
- 1/2 taza de azúcar
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 8 **chocoavena barin** cortadas en pedazos

Preparación:

Para preparar helado de galletas barin casero, primero calienta en una cacerola la leche y la crema a fuego medio. Calienta hasta que comiencen a formarse burbujas en los bordes. Bate las yemas y el azúcar a una velocidad media-alta hasta que estén bien mezcladas.

Reduce a baja velocidad y agrega lentamente la leche caliente, mezcla hasta que estén bien combinados.

Es importante que la leche se vaya agregando lentamente así evitamos que los huevos se cuajen.

Vierte la preparación nuevamente en la cacerola y cocina a fuego medio-bajo. Revuelve constantemente durante unos 5-8 minutos o hasta que espese y cubra la parte posterior de la cuchara. Pasa la preparación a través de un colador, agrega la vainilla y deja enfriar completamente. Vierte la crema en una máquina de helados y prepara según las instrucciones de la misma. En los últimos 15 minutos de batido, añade las galletas **chocoavena barin** previamente picadas. Vierte en un recipiente hermético y deja congelar bien, más o menos 2 horas. DISFRUTA!!
