



LA RINCONADA DE LORENZO
SECTOR PLAZA SAN FRANCISCO
CALLE LA SALLE N° 3 – 50006 ZARAGOZA
info@larinconadadelorenzo.com
www.larinconadadelorenzo.com
976 555108

Helado de higos con nueces

Ingredientes

½ kg de higos secos

200 gr de azúcar para la confitura

100 gr de azúcar para las yemas

100 gr de azúcar para la nata

1l de nata

8 huevos

Preparación

Ponemos a hervir los higos con 200 gr de azúcar para conseguir la mermelada y reservamos.

Separamos las claras de las yemas; montamos las claras por un lado, las yemas por otro con su azúcar y la nata por otro también con su azúcar. Lo unimos todo con mucho mimo, mezclando con cuidado para que se quede lo mas esponjoso posible, lo ponemos en el molde y lo congelamos. Servimos con caramelo líquido y nueces troceadas.