HELADO FRITO

Ingredientes:

- ½ litro de helado de nuez
- 12 rebanadas de pan blanco sin orilla
- 1 taza de harina para hot cakes
- ¼ taza de leche
- ¼ taza de agua mineral
- 1 huevo
- 1 pizca de sal
- Aceite para freír
- ½ taza de cajeta
- ¼ taza de crema para batir

Procedimiento:

1. En un plato, sirve 6 bolas de helado y llévalas al congelador. Cuando estén bien congeladas, envuelve cada bola de helado en 2 rebanadas de pan blanco. Vuelve a congelar por 1 hora más.
2. Mezcla la harina con la leche, el agua, el huevo y la sal hasta formar una pasta homogénea.
3. Calienta una olla con bastante aceite. Toma una bola de helado, sumérgela en la pasta y después en el aceite caliente. Fríe hasta que quede bien dorada. Repite el procedimiento con el resto del helado.
4. Para la salsa, calienta la cajeta con la crema.
5. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6