



Bandeja verano



Servilletas playa grandes



nuestras tiendas



Más ideas en revista on-line

3 SALSAS PARA HELADOS

Con la ola de calor que nos invade esta semana, no hay otro remedio que comentar una idea refrescante a la vez que festiva: **¡salsas para helados!** Aquí os ofrecemos tres recetas sencillas para salsas exquisitas que convierten cualquier helado en una confección inolvidable.

1) Salsa de chocolate

125g de chocolate para fundir
200g de leche condensada
175ml de nata líquida

Calienta todo junto en una cacerola gruesa justo hasta que el chocolate se funda.

2) Salsa de caramelo

200g de azúcar blanco
150ml de nata líquida
200ml de agua
½ cucharadita de extracto de vainilla
Una pizca de sal

Combina el agua y el azúcar en una cacerola gruesa. Calienta juntos a fuego lento hasta que el azúcar se disuelva, sin remover. Cuando empiece a coger un color oscuro, casi marrón, apaga el fuego, y añade poco a poco la nata líquida (¡con cuidado, sube con muchas burbujas!). Añade la vainilla y la sal, y remueve con una cuchara de madera o de plástico sólo hasta que esté incorporado. Sirve a temperatura de ambiente.

3) Salsa de chocolate y caramelo

2 barritas Mars®
150ml de nata líquida

Calienta las barritas Mars® y la nata líquida juntos hasta que el chocolate se funda y tengas una salsa espesa y brillante. Sirve a temperatura de ambiente.



OFERTAS



Bolsas alegría grandes



Vasos verano



franquicias