



## Helado de vainilla con caramelo y arándanos

### Ingredientes

1 litro	helado de vainilla
1 taza	Arándanos Deshidratados de Estados Unidos
4 cucharadas	azúcar
4 cucharadas	mantequilla
4 cucharadas	crema

### Preparación

En una sartén, caliente el azúcar hasta obtener un color dorado, agregue mantequilla y crema, mueva con ayuda de un miserable hasta integrar por completo. Deje enfriar.

En una charola pequeña, extienda la mitad del helado, agregue la mitad de los arándanos y la mitad del caramelo; repita el procedimiento una vez más, mezcle un poco con ayuda de un palillo y congele por una hora.



 1 hora 20 minutos

 4 personas