



# Helado azul

## Ingredientes

- ½ litro (2 tazas) de crema para batir
- 200 gramos (7.05 onzas) de harina de maíz MASECA® Azul
- ½ litro (2 tazas) de leche
- 50 mililitros (1.69 onzas) de agua
- 2 ramitas de canela
- 300 gramos (10.58 onzas) de azúcar

## Modo de preparación

1. Cocina a fuego medio la harina de maíz MASECA® Azul con leche, agua, canela y azúcar.
2. Mueve constantemente la mezcla hasta que esté cocida la masa y se incorporen bien todos los ingredientes.
3. Licúa la mezcla previamente preparada con la crema para batir.
4. Vierte lo licuado en un molde y congela por cuatro horas.
5. Sirve una cucharada en cada plato y decora con galletas, mermelada, miel o trozos de chocolate.