



# Helado azul

## *Ingredientes*

- ½ litro de crema para batir
- 200 g. de harina MASECA Azul
- 500 ml. de leche
- 50 ml. de agua
- 2 ramitas de canela
- 300 g. de azúcar

## *Modo de preparación*

1. Cocina a fuego medio la harina 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.