



# Nieve MASECA

Porciones: 4

## *Ingredientes*

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 1 taza de harina MASECA Antojitos
- 1 vaina de vainilla

## **Para congelar la nieve (baño maría invertido):**

- 500 ml. de alcohol etílico
- 300 g. de sal
- Hielo suficiente para llenar un bowl de tamaño mediano

## ***Modo de preparación***

- 1.** Coloca el hielo en un bowl, agrega alcohol y sal. Sobre esta mezcla coloca un segundo bowl de preferencia metálico.
- 2.** Coloca leche condensada, leche evaporada y la taza de harina en el bowl superior.
- 3.** Comienza a batir durante 12 a 15 minutos hasta observar un poco de cristalización.
- 4.** Retira el bowl superior y cubre con plástico de cocina. Introdúcelo al congelador por toda la noche para obtener una textura más firme y cremosa.