



¡el dulce color...
...del sabor!

Vainillas 

Colorantes 

Saborizantes 

Fragancias 

Jarabes 

Gourmet 

Certificados:



Quality
Endorsed
Company

ISO 9001:2000
Lic. QEC20758
Standards Australia



Oriente 170 No.36
Col. Moctezuma 2a. Secc.
C.P. 15530
México, D.F.

(55) 5571 67 26
01800 7194 406

www.castells.com.mx

Helado de Vainilla

Ingredientes:

150 gr. de azúcar

4 yemas de huevo

1/2L. de leche

1 taza de crema dulce

3 cucharadas de **Vainilla Castells**

Preparación :

Coloque la leche con las tres cucharadas de esencia de vainilla en una olla y póngala al fuego hasta que hierva y agregue la crema dulce.

En otro recipiente mezcle con la batidora las yemas de huevo con el azúcar hasta que se forme una masa blanca y cremosa

Mezcle todos los ingredientes y siga cocinando hasta que se forme una sola masa.

Cuando esté la mezcla, pásela por un colador y luego méntala al congelador.

Lo mismo se puede hacer para helado sabor, coco, fresa, chocolate, o cualquier saborizante Castells!

