

## **RECETA DE HELADO MANTECADO TORASERO DE LOS AÑOS 50**

Las mozas de Torás ya comían helados antes de que llegaran los frigoríficos al pueblo, eso sí, esto solo podía ocurrir cuando nevaba.

Esta es la receta:

Un recipiente, que tenía que ser de zinc, se llenaba de nieve y encima se ponía sal (la sal mantiene más tiempo la nieve sin derretirse).

En otro recipiente de hojalata: una lata de tomate o el bote de leche en polvo de 2 kg. (el que enviaban los americanos), se mezclaba leche en polvo, azúcar, yema de huevo y canela o vainilla en polvo.

Este recipiente se colocaba dentro del cubo de zinc, rodeándole la nieve.

Se removía constantemente con una cuchara de madera hasta que la mezcla se cuajaba y se convertía en helado.

Las mozas se turnaban para remover la mezcla ya que para conseguir el helado se pasaban aproximadamente 1 hora removiendo.

Y listo para comer.

**Receta cedida por Amparo Macián Gil**