

Receta de Limber de Leche

Comer un Limber es una sensación refrescante para esos días donde el calor es bastante sofocante. Se cree que su nombre proviene del aviador Charles Lindbergh; sin embargo, no se sabe a ciencia cierta el porqué. Pero sin duda el Limber de Leche es un helado tan fresco que es imposible resistirse a él.

[Descargar Receta Gratis](#)

¿Cómo hacer Limber de Leche?

La receta de Limber es bastante fácil de realizar. Por eso existen tantas frutas que hacen que **cada sabor de Limber sea único y delicioso**. Aquí te vamos a mostrar una de las más básicas, pero que el resultado no es menos sabroso por eso. Lee bien cada paso para que obtengas el mejor sabor boricua en cada bocado de tu refrescante Limber.

Información Nutricional

Un Limber es una fuente deliciosa de nutrientes y vitaminas necesarias para el cuerpo. **Todo varía dependiendo de la fruta** que utilices al momento de hacer el Limber, pero sin duda cada una aporta suministros esenciales.

- 📁 Categoría: Postres
- 🔍 Cocina: Puerto Rico
- 🕒 Preparación: 15 minutos
- 🕒 Cocción: 0 minutos
- 🔥 Calorías: 320 Kcal
- 👤 Raciones: 8 personas

Pasos para hacer Receta en Estados Unidos



Marca para Resaltar Ingredientes y Preparación

Ingredientes

Debes tener en cuenta que **este helado es delicioso por la textura y el sabor** que lo caracteriza. Por eso debes tener en cuenta que las cantidades exactas contribuyen a que esto se dé por eso debes respetarlas al pie de la letra.

- 1½ tazas de leche condensada
- 1½ tazas de leche evaporada
- 1½ tazas de leche fresca
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- Azúcar (opcional y a gusto)

Preparación

Son pocos los pasos que te separan de esta deliciosa preparación. También son pocos los minutos que debes emplear para realizar esta receta. Pero recuerda que **es un helado, así que debes esperar que se congele bien** para poder disfrutar de un auténtico Limber.

- **Paso 1:** Usando la licuadora para mezclar todos los ingredientes, vierte en ella la leche condensada, la leche evaporada, la leche fresca, la vainilla y el azúcar.

- **Paso 2:** Toma una cuchara de madera para mezclar bien y recoger por los bordes de ella lo que se haya adherido y no se haya mezclado bien.
- **Paso 3:** Toma los vasos plásticos desechables, de la medida de tu preferencia puedes usar si prefieres los de 8 a 12 onzas y vierte en ellos la mezcla.
- **Paso 4:** Una vez listos toma los vasos y ponlos en el refrigerador para que congelen.

Recomendación

La textura de este Limber de Leche debe ser cremosa y suave por eso **se recomienda una refrigeración adecuada**. Se recomienda colocar un poco de canela en polvo encima para complementar el sabor de la leche.

¿Sabías qué?

Limber fue un aviador que pasó por Puerto Rico en unos de sus múltiples vuelos. Se dice que al pisar esta tierra caliente **le dieron a comer un helado**, y quedó tan encantado que colocó su nombre a ese helado. Sin embargo, esta es una de las teorías porque realmente no se sabe el porqué de su nombre.

Recetas relacionadas

[Receta de Sorullitos De Maíz Con Queso](#)

Los sorullitos suelen ser un plato frecuente en nuestra mesa boricua son pequeños palitos o rollitos de masa de maíz rellenos de queso que al ser freídos pasan a ser un delicioso aperitivo, es una receta casera muy deliciosa y ...

[Leer Más](#)

[Postres puertorriqueños](#)

En la gastronomía puertorriqueña destacan mayormente la gran inmensidad de platillos dulces que enamoran a cada comensal que tiene la dicha de probarlos. De igual manera, muchos de estos platillos hoy en día han sido adoptados por parte de otros ...

[Leer Más](#)

[Receta de ensalada de King Crab](#)

Las ensaladas son por lo general son platos ricos en fibra proveniente de los vegetales, razón por la que puede resultar en un alimento que te ayude a regular tu función intestinal como laxante y previniendo o mejorando el estreñimiento ...

[Leer Más](#)

[Receta de Camarones al ajillo boricua](#)

Los camarones al ajillo es un plato representativo para la cultura puertorriqueña por su inigualable sabor que deja fascinado a todo aquel que tiene la dicha de probarlo. Así como también estos camarones son un alimento que se caracteriza por ...

[Leer Más](#)

[Receta de Tripleta Boricua](#)

La tripleta es uno de los referentes culinarios en cuanto a comida callejera se refiere en Puerto Rico y se trata básicamente de un delicioso sándwich o emparedado. Además, se le conoce coloquialmente como tripleta debido a que está compuesto ...

[Leer Más](#)

[Receta de Pan de manteca Boricua](#)

El pan de manteca es un clásico no solo en las panaderías puertorriqueñas, sino en muchos países de Latinoamérica e incluso en Europeos por su exquisito sabor y textura. Adicionalmente, este pan tiene una mezcla perfecta de sabores, ya que ...

[Leer Más](#)