



**For the ice cream you'll need / *Para el helado vas a necesitar:***

1/2 cup milk / *½ taza de leche*

1/2 cup whipping cream / *½ taza de crema batida*

1/4 cup sugar / *¼ taza de azúcar*

1/2 teaspoon vanilla extract / *½ cucharadita de extracto de vainilla*

**To freeze the ice cream you'll need / *Para congelar el helado vas a necesitar:***

3/4 cup kosher salt / *¾ taza de sal kosher*

2 cups ice / *2 taza de hielo*

1-quart zip-loc bag / *un cuarto de galón- Bolsa de cierre ziploc*

1-gallon zip-loc bag / *Bolsa de cierre ziploc de un galón*

1. Mix together the milk, heavy cream, vanilla extract and sugar in a small bowl. Then pour the contents into the quart sized zip-loc bag. *Mezcla la leche, la crema batida, el extracto de vainilla y el azúcar en un tazón pequeño. Luego echa el contenido en la bolsa zip-loc de un cuarto de galón.*
2. Prepare the “freezer bag” by putting the ice and the kosher salt into the gallon zip-loc bag, and then shake it up to mix. Place the ice cream mixture bag inside of the freezer bag, making sure that both bags are zipped up tightly. *Prepara la "bolsa para congelar" poniendo el hielo y la sal kosher en la bolsa zip-loc de un galón y luego agítala para mezclar. Coloca la bolsa de mezcla de helado dentro de la bolsa para congelar, asegurándote de que ambas bolsas estén bien cerradas.*
3. Shake the bag gently for about 10 minutes. Try to keep the ice cream mixture bag surrounded by the ice. *Agita la bolsa suavemente durante unos 10 minutos. Trata de mantener la bolsa de mezcla de helado rodeada por el hielo.*
4. After about 10 minutes open up the bags to check if it's ready. If yours doesn't freeze before the ice melts- try putting both bags in the freezer for 5-10 minutes. *Después de unos 10 minutos, abre las bolsas para ver si está listo. Si la mezcla no se congela antes de que el hielo se derrita, intenta poner ambas bolsas en el congelador durante 5-10 minutos.*
5. Enjoy your delicious frozen treat! *¡Disfruta de tu delicioso helado!*

Send us pictures making your own ice cream / *Envíanos fotos haciendo el helado:* [mplyps@mchenrylibrary.org](mailto:mplyps@mchenrylibrary.org)