

## Recepta de gelat de maduixa



### Ingredients:

- 150 g de sucre (o millor, 130 g de sucre i 30 g de dextrosa)
- 150 g de llet
- 100 g de nata de cuina
- 200 g de maduixes madures
- 1 ou o 3 g de lecitina de soja

### Preparació:

- Bateu els ous amb el sucre.
- Afegiu-hi les maduixes tallades a trossos petits i, seguidament, els altres ingredients.
- Barregeu-ho tot en el recipient de la geladora.
- Deixeu que la màquina treballi durant 35 minuts.
- Poseu el gelat en els recipients de servir i al congelador.

## Recepta de gelat de vainilla



### Ingredients:

- 6 rovells d'ou
- 150 gr de sucre
- 1 canonet de vainilla
- 500 gr de llet sensera
- 200 gr de nata

### Elaboració:

- Es posa a bullir la llet amb la beina de la vainilla oberta pel mig, quan hagi bullit 5 min, ho deixem refredar.
- Posem els rovells d'ou en un bol i hi afegim el sucre, ho batem bé fins que la barreja sigui ben blanca.
- Afegim la llet a la barreja dels rovells i el sucre i, seguidament, la nata, ho remenem bé i ho posem uns 35 min. a la geladora.
- Ho posem a la copa de servir i al congelador.