

Gelat de llet

Ingredients de la recepta de gelat de llet merengada:

-Per a vuit persones:

*1/2 l. de llet

*1/4 l. de nata

*3 clares d'ou

*75 gr. de sucre

*50 gr. de sucre glas

*2 fulles de gelatina

*1/2 sobre de gelatina de maduixa

*1 branca de canyella

*un tros de pell de llimona
aigua

*fulles de menta

Elaboració de la recepta de gelat de llet merengada:

Posa la llet i la nata a coure en una cassola.

Afegeix el sucre, la branca de canyella i el tros de pela de llimona.

Quan agafi gust la llet, retira del foc i incorpora els fulls de gelatina prèviament remullades en aigua freda. Deixa temperar i retira la branca de canyella i la pell de llimona.



Gelat de torró

Ingredients per a 12 persones:

*75 gr d'ametlles i avellanes garapinyades

*75 gr de fruites gebrades

*2 clares d'ou

*1/4 l de nata semi muntada

*1 cullerada de sucre

*100 gr de mel

*1 cullerada d'aigua

Per acompanyar:

*natilles

*puré de compota o salsa de fruites vermelles

Per decorar:

*uns gerds

*fulles de menta

Elaboració de la recepta Torró gelat

En un cassó, redueix (fins a punt de bola) la mel, el sucre i l'aigua.

En un bol, munta les clares d'ou amb la barreja de mel, sucre i aigua.

Trosseja les fruites i pica la fruita seca garapinyades. Llença'l en un altre recipient i barreja bé. Incorpora la nata muntada i a continuació afegeix la merenga amb mel i sucre. Aboca en els motlles i introdueix al congelador. Desemmotlla i serveix amb unes natilles, el puré de compota o la salsa de fruites vermelles. Decora amb fulles de menta i unes gerds.

