

# Gelat de festuc

Per a 4 persones...

## Ingredients

- 300 ml de nata espessa
- 150 g de iogurt
- 2 cullerades de [llet](#)
- 3 cullerades de mel
- 50 g de festucs sense sal, pelats i picats

Per al praliné de festuc:

- Oli, per untar
- 150 g de sucre granulat
- 3 cullerades d'aigua
- 75 g de festucs sense sal pelats

## Preparació

Ajustar el congelador a la màxima potència. Barregeu en un bol la nata, el iogurt, la llet i la mel. Aboqueu la barreja en un recipient fons per al congelador i congela, sense tapar, durant 1 o 2 hores, fins que comenci a quallar per les vores. Passeu la crema a un bol i remeneu-la fins que quedi homogènia. Incorporeu els festucs. Retorneu la crema al recipient, tapeu-la, i deixeu-la 2 o 3 hores més al congelador, fins que es congeli del tot. Si disposeu de geladora, seguiu les instruccions.

Per preparar el praliné, unteu amb oli la safata del forn. En un pot, escalfeu a foc lent el sucre amb l'aigua, sense deixar de remenar, fins que es dissolgui el sucre. Després, sense remenar, deixeu que es cogui de 6 a 10 minuts, fins que es dauri una mica.

Traieu el cassó del foc, afegiu els festucs i remogeu. Esteneu de seguida la barreja a la safata del forn i alliseu-la. Deixeu-la en un lloc fresc 1 hora, fins que s'endureixi. Quan el praliné estigui fred, fiquelo a una bossa de plàstic i tritureu-lo amb un martell.

Uns 30 minuts abans de servir el gelat, traieu-lo del congelador i deixeu-lo a temperatura ambient perquè s'estovi una mica. Per servir, escampeu el praliné per sobre el gelat.