

Gelat de llimona

Per a 4 persones

Preparació: 15 min

Congelació: 2 + 2 h

Temps total: 4 h 15 min

Ingredients

- 500 ml de llet
- 80 g de sucre
- 30-45 g de llimona ratllada
- 125 ml suc de llimona

Preparació

- *Batem a fons la llet i tots els altres ingredients.*
- *Aboquem la mescla en una safata de metall poc profunda (la barreja apareixerà quallada).*
- *La congelem fins que solidifiqui, al voltant de 2 a 3 hores.*
- *Ho batem de nou en una liquadora, o amb una batedora fins que quedi suau.*
- *Ho podem posar en gots alts o a la pell d'una llimona buida i ho tornem a congelar durant 2 o 3 hores o fins que estigui llest per servir.*

