

Gelat de maduixa

Ingredients

- 100 g de maduixes fresques ben madures
- 100 g de sucre (o al gust)
- 200 ml de llet
- 200 ml de nata per muntar (mínim 35% de matèria grassa)
- 1 culleradeta de suc de llimona (opcional)

Preparació

1. Renta bé les maduixes, treu-ne les fulles i talla-les a trossos.
2. Tritura les maduixes amb el sucre i el suc de llimona (si vols donar-li un toc més viu d'acidesa) fins a obtenir un puré fi.
3. A part, barreja la llet i la nata fins que quedin ben integrades.
4. Afegeix el puré de maduixa a la barreja de llet i nata i remena bé fins que quedi homogeni.
5. Aboca la barreja en un recipient apte per al congelador. Congela-la durant unes 4-5 hores.
6. Cada 30-45 minuts, remena la barreja amb una forquilla o unes barnilles per trencar els cristalls de gel i aconseguir una textura més cremosa. Fes-ho almenys 3-4 vegades mentre es congela.
7. Un cop estigui ben congelat i cremós, ja el pots servir!

