

A L'ESTIU, PREVENCIÓ A DIARI

RECEPTES ESTIUENQUES

GELAT DE LLIMONA

INGREDIENTS

- 280 g de llet condensada freda
- 400 ml de nata per muntar o crema de llet freda
- 1 llimona gran
- Colorant alimentari groc (opcional)



PREPARACIÓ

1. Rentem la llimona i ratllem la part groga de la pell.
2. Tallem la llimona per la meitat i espremem.
3. Posem en un recipient la llet condensada ben freda i la barregem amb la ratlladura de llimona i el suc.
4. D'altra banda, muntem la nata fent servir les varetes fins que quedi cremosa.
5. Incorporem la barreja a la nata i anem remenant amb moviments envoltants.
6. Posem en el congelador per un mínim de 8 hores i ja estarà llest per gaudir-lo.

