

GELAT DE CAMEL

INGREDIENTS:

- 300 gr. de llet fresca
- 200 gr. de nata
- 50 gr. de sucre
- 4 rovells d'ou
- 100 gr. de caramel líquid
- 1 pessic de sal
- 1 cullerada de sucre amb gust de vainilla

PREPARACIÓ:

1. Posar tots els ingredients a dins el got i programar 7 min. / 90º C/ vel. 4. Abocar la barreja en un recipient hermètic, apte per ser congelat. Prèviament, cal deixar-ho refredar abans de posar-ho al congelador, durant un mínim de 4 hores.
2. Quant ja tinguem la preparació congelada, la traurem de dins el recipient en forma de bloc. Llavors anirem tallant aquest bloc de gelat en petits cubs, com si fossin glaçons. Posarem els trossos de gelat a dins del got i programarem 20 segons/ vel 4 perquè quedi cremós i es pugui servir en copes i es torna a congelar.

Suggeriment:

Es pot decorar amb una mica de caramel líquid i arròs inflat o amb nous caramel·litzades i una mica de nata muntada.