les receptes d'Alícia

GELAT AL MOMENT DE FRUITES MADURES

INGREDIENTS

- 200 g de fruita madura (maduixa, préssec, plàtan, ...)
- ½ iogurt natural
- Sucre (opcional)

ELABORACIÓ

1. Talleu la fruita a trossos no gaire grans (així es podran triturar millor) i la poseu ben estesa al damunt d'una safata, tapeu-la amb un plàstic i poseu-la al congelador.
2. Al cap d'unes hores, traieu-la del congelador i separeu els trossos amb les mans.
3. Poseu la fruita en un recipient apte per triturar, afegiu-hi la resta d'ingredients i tritureu-ho tot un braç triturador. Feu-ho amb cops ràpids perquè no s'escalfi si ho deixeu triturant un temps prolongat. Ajudeu-lo recollint-lo amb una cullera perquè es barregi millor i formi una crema gelada.
4. Serviu-lo al moment o , si ho preferiu poseu el gelat en un recipient al congelador durant 15-20 minuts per tal de que agafi solidés.

OBSERVACIONS (opcional)

- Podeu variar la fruita segons més us agradi. Podeu substituir el iogurt per nata.

NOTES: