



GELAT CASOLÀ DE NOUS

👤 6

Dificultat baixa

200 g de nous
120 g de sucre
50 g de mel
500 ml de llet sencera
25 g de midó de blat de moro
Sal
1 beina de vainilla
50 g de nous per decorar

1. Pesa i prepara tots els ingredients. En una paella al foc, posa les nous i torra-les durant uns minuts sense deixar de remenar perquè no es cremin. A continuació, posa les nous en un processador d'aliments i tritura-les fins a aconseguir una textura cremosa.

2. En un cassó, posa la llet a escalfar i afegeix la polpa de la vainilla, el sucre, la mel i un pessic de sal. Remena-ho tot fins a integrar-ho. Mentre s'escalfa i fonen tots els sabors, dissol el midó de blat de moro en una mica de llet freda i afegeix-lo també al cassó. La barreja s'espesseix i tindrà una textura cremosa.

3. Afegeix al cassó la crema de nous i segueix cuinant la barreja sense parar de remenar. Cuina fins a obtenir una crema espessa i homogènia amb els ingredients ben barrejats.

4. Refreda la barreja en un bol sobre aigua amb gel. Quan estigui freda fica-la al congelador. Per evitar que es formin vidres de gel hauràs de remoure el gelat cada mitja hora durant les tres primeres hores. Deixa-ho al congelador fins al dia següent. Per gaudir-lo, treu-ho uns minuts abans del congelador i decora-ho amb nous picades.

TROBA ELS INGREDIENTS A LA NOSTRA BOTIGA