



GELAT DE FRUITS VERMELLS I CREMA DE COCO

👤 6

Dificultat baixa

300 g de fruits vermells
100 g de baies de goji
400 ml de crema de coco
SriLanka
100 g d'ametlles torrades
Stevia líquida
1/2 branca de vainilla

- 1.** Congela els fruits vermells. Al got de la batedora posa les ametlles torrades fins a obtenir una crema. Afegeix-hi la crema de coco que ha d'estar ben freda, els fruits vermells congelats, les baies de goji, la mitja branca de vainilla en trossets i un rajolí de stevia al gust.
- 2.** Tritura tots els ingredients fins a obtenir una massa homogènia.
- 3.** Aboqueu la barreja en motlles de gelat i porteu-los al congelador durant almenys quatre hores. Si no tens motlle pots veure la barreja en un recipient apte per a congelador. En aquest cas, haureu d'anar remenant la barreja cada mitja hora perquè no es formin vidres de gel.
- 4.** Si has optat pel recipient, una vegada hagis aconseguit la textura cremosa desitjada deixa-ho al congelador una hora més. Abans de servir, deixa-ho temperar uns minuts per poder formar boles de gelat.
- 5.** Si has optat pels motlles de gelat, només els hauràs de desemmotllar i a gaudir.

TROBA ELS INGREDIENTS A LA NOSTRA BOTIGA