



Gelat de meló

Ingredients:

325 gr. de polpa de meló

125 gr. de sucre

50 ml. de llet sencera

200 ml. de nata

suc de llimona

Preparació:

1. Una vegada tenim el meló tallat i sense pipes, ho batem dins d'una batedora fins a crear un puré més aviat líquid.
2. D'altra banda, muntem la nata molt freda amb unes varetes elèctriques, fins que ens quedi una textura cremosa.
3. Barregem, dins l'envàs a congelar el gelat, la crema de nata, el puré de meló, el sucre i el suc de llimona.
4. Si el posem dins del congelador, hem d'estar pendents del gelat durant unes tres hores, aproximadament. A la mitja hora de ficar-lo, ho removem amb una cullera per que no es formi gel. Aquesta operació la tornarem a fer a la mitja hora i després dos vegades més cada hora, aconseguint així una textura més cremosa. Una vegada anem a consumir-ho, es recomanable treure'l del congelador uns 15 minuts abans.

Fuente: <http://www.recetin.com/helado-de-melon.html>