



GELAT D'ALMBÍVAR DE LLET SENSE GLUTEN

INGREDIENTS PER A 8 COMENSALS

- 175 g de sucre
- 100 g de nata
- 10 g de fècula de dacsà
- 250 ml de llet de vaca desnatada
- 3 unitats de rovell d'ou
- 40 g de almívar de llet

LA PREPARACIÓ

- Bull la llet, incorpora-hi 3 cullerades d'almívar de llet i remena-ho fins que es dissolga. Posa els rovells d'ou en una cassola amb el sucre i la fècula de dacsà. Barreja-ho molt bé fins a obtenir-ne una crema, vigilant que no es formen grumolls.
- Tira-hi a poc a poc la llet amb l'almívar de llet ja freds, perquè els rovells no es coqueu i s'endurisquen, sense deixar de remenar.
- Cuina-ho a foc lent remenant contínuament amb cullera de fusta fins que s'espessisca lleugerament, però vigilant que no bulla. Retira-ho de la cocció i deixa-ho refredar a la nevera.
- Incorpora la nata a la preparació anterior. Després, fica-la al congelador. Remena-la cada 30



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 27.7 g	Grases 9.2 g
Kcal 210	Proteïnes 4.3 g

minuts per a evitar la formació de cristalls.