

GELAT CREMÓS “AL MINUT”

(de maduixes, o de mango, o de préssec, o de meló, o de pera, o de...?)

500 gr de la fruita escollida
250 gr de formatge fresc magre tipus quark
150 ml de llet líquida-concentrada sense sucre, tipus Ideal
120 gr de sucre glaç
el suc de ½ llimona

La fruita escollida, renteu-la (si té pell, peleu-la), i talleu-la a talls regulars d'una mida aproximada d'uns 2 cm. Poseu els talls a congelar ben plans, sense amuntegar-los. (Poseu a congelar la fruita el dia abans d'elaborar el gelat)

JUST AL MOMENT DE SERVIR-LO (1 minut)

Tritureu molt fi amb l'ajuda d'un robot de cuina, tipus Thermomix, els daus de fruita congelada, el formatge fresc, la llet concentrada, el suc de llimona i el sucre glaç. La força trituradora de la màquina converteix els ingredients en un gelat cremós elaborat al moment.

(Tingueu en compte que si reserveu el gelat al congelador perdrà la cremositat i es convertirà en gelat dur, com un polo).