

GELAT DE LLIMONA

100 ml. de suc (2 Llimones)
100 gs. de sucre
100 ml. d'aigua
25 gs. de mantega
200 ml. de nata per muntar

Escalfar l'aigua amb el sucre durant uns 5 minuts, fins que quedin integrats. Afegir la mantega fins que es desfaci. Deixar refredar una mica.

Incorporar el suc de llimona, prèviament colat per eliminar els pinyols i les brosses.

Muntar la nata amb la batedora a marxa 4, dos o tres minuts. Afegir la mescla anterior i seguir batent un minut més.

Per acabar, posar la barreja en un recipient metàl·lic, el més pla possible al congelador fins que solidifiqui.