

GELAT DE CARBASSA

Ens passa la recepta la Rose de Santa Coloma

Ingredients:

- 180 d'anacard crus (remullats en aigua calenta bullint durant 1-2 hores)
- 240 ml de llet vegetal
- 45 ml d'oli
- 150 g de carbassa bullida (si afegiu encara més carbassa quedarà més suau com un gelat)
- 60 ml d'atzavara
- 75 g de sucre moreno
- 2 culleradeta d'essència de vainilla
- 1/4 culleradeta de sal
- 2 cullerades de canyella mòlta

Preparació:

Un cop els anacards estiguin remullats i refredats, afegiu-los a una batedora amb atzavara, llet vegetal, sucre i vainilla i barregeu fins que quedi cremós i suau, ajusteu la dolçor segons calgui.

Barrejar a mà amb carbassa. Això és degut a que si barregeu massa la barreja, es crea aire i l'aire es converteix en gel, de manera que la barreja serà tan dura com el sorbet. Volem mantenir-lo més cremós.

Transferiu-lo a un recipient apte per al congelador, tapeu-lo i congeleu-lo fins que estigui semidur; després traieu-lo i talleu-lo amb un ganivet en quadrats de 3 cm (això facilitarà la presa de porcions més tard quan sigui necessari).

Treure del congelador i descongelar durant 30-40 minuts per estovar els quadrats. Es mantindrà unes setmanes al congelador.



A tenir en compte:

Recordeu, hi ha prou en posar els anacards en aigua calenta, no s'han de fer bullir.

Han d'estar en remull durant 1-2 hores

Si afegiu encara més carbassa quedarà més suau, com un gelat.

Podeu tenir-ho unes setmanes al congelador