



AIXÒ



ÉS

ÉS D'EIVISSA

ARA ÉS TEMPS:

De maduixots



**CONSULTA TOTES
LES RECEPTES A:
saborsdeivissa.es**

Consell  **d'Eivissa**

Recepta

GELAT DE MADUIXOT D'EIVISSA

INGREDIENTS PER A 3 PERSONES:

- 500 g de maduixots
- Suc d'1 llimó
- 2 g de farina de garrova

Per al xarop:

- 180 g de sucre
- 30 g de dextrosa
- 250 cc d'aigua

• **Dificultat:** mitjana

• **Requereix geladora**

• **Cocció:** 45 minuts
+ 30 minuts per
refredar el xarop
de sucre

ELABORACIÓ:

Abocau en una casseroles 250 cc d'aigua, 30 gr de dextrosa, 180 g de sucre, i mesclau-ho lentament fins que bulli i s'obtingui un xarop bastant líquid.

Deixau-ho bullir durant tres minuts, i després deixau-ho refredar al refrigerador durant almenys trenta minuts.

En una gerra, abocau els maduixots, el suc del llimó i el 2 g de farina de garrova. Emulsionau la mescla amb una liquadora d'immersió, fins a obtenir una mescla lleugera i escumosa. Afegiu el xarop fred i mesclau.

Abocau la mescla obtinguda en el bol de la màquina de gelats prèviament refredada (seguiu les instruccions de la vostra geladora per verificar com ho heu de fer).

Deixau que el sorbet s'agiti durant aproximadament trenta o quaranta minuts fins que estigui completament fred. Una vegada que obtengueu una crema suau i brillant, el vostre sorbet estarà llest per servir!

Recepta cedida per Pastisseria Març. Santa Eulària des Riu. Carrer Sant Jaume, 89