
GELADO DE LEITE C/FRAMBOUESAS

Ingredientes [8 pax]

650ml Leite meio gordo
50ml Natas
110g/ 6 Gemas ovo
90g Açúcar
200g Framboesas
50g Chocolate preto picado

Aquecer o leite e as natas num tacho.

Separar as gemas das claras e reservar as claras para outro preparado. Colocar as gemas numa taça e adicionar o açúcar. Bater as gemas com açúcar de forma a obter uma gemada. Juntar um pouco da mistura do leite e natas as gemas de forma a “temperar as gemas” e cozinhar-las lentamente. Juntar as gemas temperadas ao leite e natas e cozinhar em lume brando cerca de 5 a 6 minutos até obtermos a consistência de um creme leve.

Ter cuidado com a temperatura para não cozer demasiado as gemas. Passar por passador para um copo alto.

Colocar o preparado anterior em cubas de gelo e levar ao congelador até ficar bem congelado.

Uma vez congelados bater metade dos cubos numa picadora juntando um pouco de leite até obter uma consistência cremosa e de gelado.

Repetir o mesmo processo com o resto dos cubos mas desta vez juntando as framboesas (reservar algumas para decorar)

Servir os dois preparados decorados com as framboesas e o chocolate picado.