

EL REBOST DE CAN UEP (PGM 15)
LLIMONADA CASOLANA I GELAT D'AMETLA TRADICIONAL

1) INGREDIENTS DE LA L LIMONADA:

- Un litre i mig d'aigua
- 250 grams de sucre
- Una branqueta de canyella
- Una olla
- Un ratllador
- Una cullera de fusta
- Un colador
- Un espremedor
- I un pitxer

PROCEDIMENT

- Posam a bullir a foc lent un litre i mig d'aigua mineral.
- Llavor, ratllam la pell de 3 llimones (evitant ratllar la part blanca, que podria amargar i tornar xareca la llimonada).
- Quan l'aigua torni tèbia, la retirem del foc i, llavor, hi abocam 300 grams de sucre, les ratlladures de la pell de les llimones i una branqueta de canyella.
- Deixam reposar la mescla 3 hores perquè l'aigua absorbesqui el sabor de la llimona, el sucre i la canyella.
- Colam la llimonada dedins una gerra i hi afegim el suc espremut de les llimones.
- Guardam la llimonada a la gelera perquè estigui ben fresca en servir-la.

2) INGREDIENTS DEL GELAT

- Un litre de llet sencera
- 250 grams de sucre
- 8 gemmes d'ous
- Un pessic de fècula o farina de blat d'Índies
- 200 grams d'ametles torrades i mòltes
- La clovella d'una llimona
- Una branca de canyella

PROCEDIMENT

- Posam al foc una olla amb un litre de llet sencera, 250 grams de sucre, una branca de canyella i la clovella d'una llimona.
- Mentre bull la llet, barrejam les 8 gemmes d'ou amb una mica de fècula i un rajolí de llet que havíem reservat abans.
- Quan la llet trenqui el bull, hi afegim les gemmes, removem la mescla i esperam que torni a bullir un altre pic.
- Llavor, retiram l'olla del foc i colam el líquid dedins el recipient que emprarem definitivament per fer-hi el gelat. Hi afegim 200 grams d'ametles torrades mòltes, les mesclam i deixem que es refredi la pasta a temperatura ambient.
- En refredar-se la mescla, la duim a la conservadora, d'on la traurem abans que se solidifiqui i l'anirem batent amb la batedora i guardant-la dedins la conservadora, batent-la i guardant-la, fins que agafi la consistència ideal.
- Ja només queda servir el gelat, decorar-lo i gaudir-lo.