

Gelat de menta fresca

Ingredients (per a 6 persones):

- xarop (200 g de sucre i 20 cl d'aigua)
- 125 cl de nata líquida
- 1 grapat de fulles de menta fresca

Fer coure el xarop a 110°. Treure del foc i afegir les fulles de menta tallades. Tapar i deixar infusar entre 10 i 12 hores.

Passar el xarop per un colador, pressionant les fulles al màxim.

Batre la nata fins que estigui ben ferma i, a continuació, barrejar-hi amb precaució el xarop de menta.

Posar la nata en una geladora durant el temps necessari.

Servir decorat amb una fulla de menta fresca.

