



Restaurante

CASA DA ESQUILA

**Base de Gelado de Nata**

**Ingredientes:**

.0,5Lt de Leite

.0,5Lt de Natas 30%

.200g Açúcar

.3 Gemas

.1/2 Vagem de baunilha

.1 Colher de sopa de Farinha Simples

.QB Sal

**Modo de Confeção:**

Num tacho pequeno coloque o Leite com a vagem da baunilha cortada na longitudinal e leve ao lume quase até ferver (90º), entretanto misture bem o açúcar com a farinha e o sal, logo que o leite esteja quente deite ao poucos no leite e vá mexendo com varas, até estar completamente misturado. Leve novamente ao lume e deixe cozer por cinco minutos ou até a farinha estar cozida. Bata levemente as gemas e “tempere” as gemas com um pouco do preparado do leite. Bata bem para não deixar cozer as gemas e deite este preparado no resto do leite e leve novamente ao lume, desta vez em banho maria, por 10 min, ou até engrossar. Deixe arrefecer e incorpore as natas.

Congelador: Leve ao congelador e mexa uma ou duas vezes durante a congelação para evitar a formação de cristais

Máquina de Gelados: deite o preparado no copo e siga as instruções da sua máquina.

Dica: Pode substituir a baunilha por limão ou outro aromatizante que entenda.