

GELAT DE KÈFIR

- S'ha de preveure amb unes 4 o 5 hores d'antelació
- o tenir al congelador la cubeta i la pala de la geladora

mides per a 4 persones	<u>Ingredients</u>
4 o 5 cullerades	kèfir
200 ml	nata líquida de 35%
4 cullerades	mel

Nota: mides per a 2 persones

- Barrejar el kèfir + la crema de llet i semi-muntar amb les varetes elèctriques.
- Afegir l mel i remenar.
- Deixar refredar a la nevera unes 3 hores.
- Després podem fer el gelat:
 - amb la geladora. Això obliga a haver previst posar la cubeta i pala de la geladora al congelador el dia abans.
 - o posant el bol amb la barreja directament al congelador durant unes 4 hores i anar-lo remenat cada 1/2 hora perquè agafi una textura semblant.