

GELAT FREGIT

Ingredients pel gelat (4 persones):

4 bolles de gelat (vainilla, xocolata, nata, ametlla, etc.)
8 llesques de pa de motlle sense crosta
Mel (o el xarop que més t'agradi)
Xocolata en pols
2 cullerades de llet
4 fulles de paper d'alumini



Preparació:

Primer, fes les bolles de gelat i deixa-les al congelador mitja hora. Col·loca una bolla damunt d'una llesca de pa i posa-hi una altra llesca a damunt sense que coincideixin les puntes (com una estrella). Pitja la llesca de damunt, banya-ho amb un poc de llet i uneix les dues llesques amb cura fins a formar una bolla. Fica-la dins el paper d'alumini i tanca-ho com un caramel (a les fotos es veu tot el procés). Deixa-ho al congelador un mínim de 2 hores.

Ingredients per la tempura:

6 cullerades de farina
2 cullerades de sucre en pols
1 culleradeta de llevat
Una pisca de sal
1 ou
Unes gotes d'extracte de vainilla
2-4 cullerades de llet (segons la mida de l'ou)

Preparació:

Mescla la farina amb el llevat, la sal i el sucre i reserva. Bat l'ou amb la llet i la vainilla i afegeix-hi la mescla de farina. Remou fins que s'integri completament. Deixa reposar la tempura mitja hora dins la gelera.

Fregeix la bolla de gelat (sense alumini!) a una cassola amb abundant oli. Ves girant-la per tal que es dauri per tots els costats fins que tingui el color que t'agradi. Eixuga-la amb paper de cuina. És millor que vagis fent les bolles una a una per evitar que es fonin.

Són molt bones amb un poc de mel i amb xocolata en pols per damunt.

GELAT FREGIT

