



# Cuina amb la iaia del Maresme

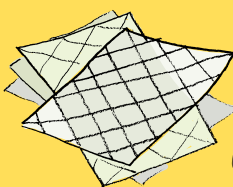
## INGREDIENTS



250 GR DE NATA



750 ML DE NATA PER MUNTAR (35% MATÈRIA GRASSA)



6 FULLES DE GELATINA



500 POLPA DE MADUIXA DEL MARESME



150 GR SUCRE

## AL·LÈRGENS



LÀCTICS



DIÒXID DE SOFRE I SULFITS



FRUITA

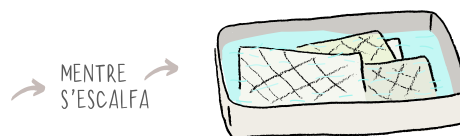
1 BARREJA LA NATA 250 GR AMB LA POLPA DE LA MADUIXA



2 POSA-HO EN UNA OLLA I ESCALFA FINS QUE ARRANQUI EL BULL

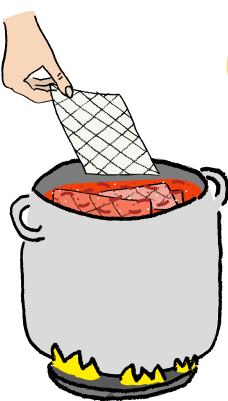


3 HIDRATA LES FULLES DE GELATINA



4 AFEGEIX-HI LES FULLES DE GELATINA

BARREJA



5 BARREJA LA NATA 750 ML AMB EL SUCRE I MUNTA-LA

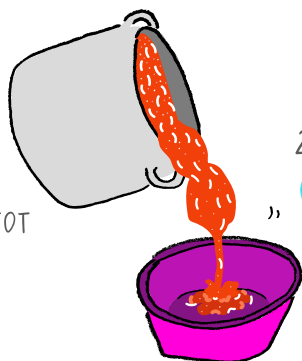


6 INCORPORA-LA A LA BARREJA ANTERIOR TÈBIA

NO GAIRE ESPESA!

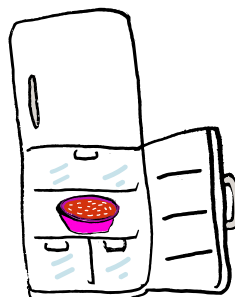


7 ABOCA-HO EN UN MOTLLO DE SILICONA SENSE EMPLENAR DEL TOT



8 POSA EL MOTLLO AL CONGELADOR

2 HORES



9 DESEMMOTLLA I DECORA AMB MADUIXES



TENS LA CULLERETA A PUNT?

