

# INGREDIENTS

1 PERSONA

# Cuina amb la iaia del Maresme

## Raïm amb galetes i gelat de nata

AL·LÈRGENS



FRUITA



OUS

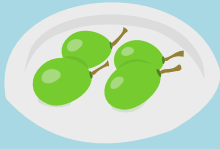


GLUTEN



LÀCTICS

4 GRANS DE RAÏM



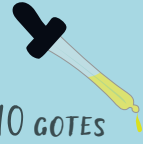
2 GALETES



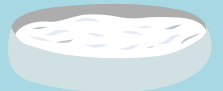
2 FULLES GROSSES ALFÀBREGA



4 FULLES PETITES ALFÀBREGA



10 GOTES SUC DE LLIMONA



GELAT DE NATA

**1** UNA MICA DE LLET

PER ESTOVAR SENSE DESFER

**2** REPOSAR A LA NEVERA

1 HORA

**3** PELA ELS GRANS

**4** TALLA'LS PER LA MEITAT

**5** TREU LES LLAVORS

**6** AFEGEIX L'ALFÀBREGA

TALLADA A JULIANA

**7** 8-10 GOTES DE SUC DE LLIMONA

**8** REMENA-HO TOT

DEIXA-HO MACERAR 1 HORA

**9** EMPLATA LES GALETES

**10** POSA UNA BOLA DE GELAT DE NATA

**11** 4-5 FULLES D'ALFÀBREGA PETITONES

JA EL POTS SERVIR!

QUE ELS ADULTS EL MARIDIN AMB UN VI DE LA DO ALELLA



AGRAÏMENTS

RESTAURANT TRESMACARRONS XEF MIQUEL ALDANA

