



# Gelado de lúcia-lima

## ingredientes

Para 4 pessoas

- . 4 folhas de gelatinas incolor
- . 200 g de açúcar
- . 2 dl de água
- . 1 raminho de lúcia-lima
- . 1 dl de leite
- . 2 dl de natas

## preparação

Demolhe as folhas de gelatina em água fria. Leve ao lume um tacho com o açúcar, a água e a lúcia-lima e deixe ferver.

Retire a calda do lume e coe-a num passador, eliminando a erva. Escorra a gelatina e dissolva-a no preparado quente. Deixe arrefecer.

Esprema muito bem a gelatina e dissolva-a em duas colheres de sopa de água a ferver.

À parte, misture o leite e as natas e adicione o resultado à calda anterior. Leve ao congelador até solidificar. Sirva o gelado, decorado a gosto.

Sugestão: Adicione ao preparado do gelado uma colher de sopa de licor de menta.

