

# Gelat de mongetes blanques

UNA RECEPTE DE MONTSERRAT ILLAN I XAVIER TORRADO,  
PROFESSORS DEL CAMPUS DE L'ALIMENTACIÓ DE TORRIBERA UB

## Ingredients

- 400 g de mongetes blanques cuites (sense sal)
- 500 ml de llet
- 60 g de sucre
- 1 branca de canyella
- La pell de mitja llimona

## Elaboració

- Es renten les mongetes cuites i es deixen escórrer.
- En un cassó es bull la llet amb la branca de canyella, la pell de llimona i el sucre durant un parell de minuts. Es deixa tapat uns minuts perquè infusioni.
- S'incorporen les mongetes i es couen durant cinc minuts.
- Es deixa refredar i es retiren la canyella i la pell de llimona.
- Es trituren les mongetes amb la llet per obtenir una crema fina.
- Es posa en una geladora fins que quedi un gelat cremós.

**VII FESTA DE LA CIÈNCIA**  
de la Universitat de Barcelona

Del 25 al 28 de maig

[www.ub.edu/laubdivulga/festacienciaub](http://www.ub.edu/laubdivulga/festacienciaub)



 Campus de l'Alimentació  
Universitat de Barcelona

 UNIVERSITAT DE BARCELONA

LaUB  
divulga