

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato al kiwi

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: *40 MINUTI DI MANTECATURA + 1 ORA DI RAFFREDDAMENTO*



INGREDIENTI

KIWI VERDE di polpa - 300 gr

ZUCCHERO 100 gr

DESTROSIO 30 gr

ACQUA 100 ml

PANNA 100 ml

FARINA DI CARRUBE 5 gr

Come tutti sappiamo il kiwi ha un sacco di proprietà benefiche come un alto contenuto di vitamina C ma anche di potassio, è rimineralizzante e rinfrescante.

Proprio per queste ultime proprietà sembra essere nato per aiutarci nelle calde giornate estive quando abbiamo bisogno di reintegrare i sali minerali e rinfrescarci...ecco allora che l'ideale è proprio un bel gelato al kiwi che unisce l'utile al dilettevole.

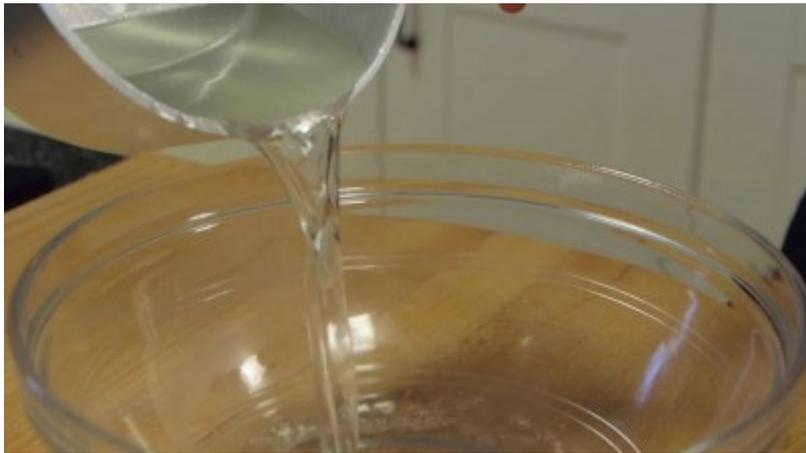
PREPARAZIONE

- 1 Preparate come prima cosa uno sciroppo con l'acqua, 100 g di zucchero ed il destrosio. Portate il composto ad ebollizione.





2 Trasferite lo sciroppo in una ciotola fredda affinché possa raffreddarsi più velocemente.



3 Mentre lo sciroppo si raffredda, sbucciate e tagliate i kiwi a pezzetti facendoli ricadere nel bicchiere di un frullatore ad immersione.



4 Frullate il kiwi realizzando una purea omogenea. Verificate il grado di dolcezza, se servisse aggiungete fino a due cucchiaini di zucchero.



5 Trasferite la purea nello sciroppo ormai freddo e mescolate.



6 Aggiungete anche la panna e la farina di carrube, mescolate nuovamente.





7 Emulsionate la crema con il frullatore ad immersione.



8 Trasferite la crema nella gelatiera e fate mantecare per circa 50 minuti o fino a che il gelato non abbia raggiunto la consistenza desiderata.



9 A questo punto, quando il gelato è ben mantecato, trasferitelo in un contenitore coperto con pellicola trasparente e mettetelo in freezer per almeno un'ora.



10 Servite il gelato in coppette individuali dopo il tempo di riposo in freezer.

