

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato ai frutti di bosco

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **difficile**

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



Gelato ai frutti di bosco: questo gelato sarà buonissimo anche con frutta congelata, ma risulterà eccezionale se preparato con frutta fresca. Il bel colore e i pezzettini rendono questo gusto particolarmente goloso alla vista.

INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml

PANNA 100 ml

ZUCCHERO 120 gr

FRUTTI DI BOSCO 400 gr

DESTROSIO 25 gr

LATTE IN POLVERE sostituibile con pari
quantità di panna - 25 gr

FARINA DI CARRUBE 3 gr

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una pentola il latte, lo zucchero, il destrosio ed il latte in polvere (o pari quantità di panna).



- 2 Scaldate il latte fino a raggiungere 85°C.

Togliete la base al latte dal fuoco, trasferite il composto in una ciotola fredda a bagnomaria in acqua e ghiaccio ed unitevi la panna e la farina di semi di carrube.



- 3** Frullate il composto con un frullatore ad immersione e riponetelo in frigorifero a riposare per almeno 3 ore.

Trascorso questo tempo, unite alla base per gelato i frutti di bosco.



- 4** Trasferite la base del gelato ai frutti di bosco nei cestelli della gelatiera ed azionatela.



5 Lasciate mantecare il gelato fino ad ottenere una consistenza piuttosto compatta, ci vorranno circa 40 minuti (la tempistica varia a seconda del modello di gelatiera utilizzata).

Una volta ben mantecato, potrete servire il gelato immediatamente oppure potrete conservarlo in freezer in un contenitore di plastica.

Con le dosi indicate otterrete circa 1,5 kg di gelato.

NOTE