

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato al limone

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

SUCCO DI LIMONE 250 ml

ACQUA 200 ml

PANNA fresca - 100 ml

ZUCCHERO 220 gr

DESTROSIO 30 gr

FARINA DI CARRUBE 1,5 gr

Il gelato al limone, vero toccasana nelle giornate più calde dell'anno, deliziosamente fresco e digestivo!

Di facile preparazione, è un gusto che si abbina meravigliosamente alla delicatezza delle creme, con cui attenua il contrasto dato dalla sua gradevolissima punta acidula.

PREPARAZIONE

1

Preparate come prima cosa uno sciroppo: riunite in un pentolino l'acqua, lo zucchero ed il

destrosio, mettetelo sul fuoco e fate prendere bollore.



- 2 Quando lo zucchero si sarà sciolto nell'acqua e lo sciroppo avrà preso bollire, togliete il pentolino dal fuoco e mettetelo in una ciotola colma d'acqua ghiacciata affinché si possa raffreddare velocemente.



- 3 Sciogliete la farina di semi di carrube nel succo di limone ed unitevi lo sciroppo ormai intiepidito; mescolate con una frusta per rendere il composto omogeneo.



- 4 Unite anche la panna e della scorza di limone grattugiata per intensificare il sapore del limone.



- 5** Versate il composto nel cestello della gelatiera, azionate la macchina e lasciate mantecare il gelato per almeno 50 minuti o fino a che il gelato non si sarà formato (la tempistica varia a seconda del modello di gelatiera utilizzata).





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