

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato all'albicocca

LUOGO: Europa / Italia

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



Il gelato all'albicocca è un classico dell'estate, una nota dolce e fruttata, delicata e tenue nel sapore e nel colore! Da accompagnarsi con un bel gusto forte come il fondente, ci avete mai provato? Vi sorprenderete di come questi due gusti si esaltano a vicenda!

INGREDIENTI

ALBICOCCHE denocciolate - 300 gr

ZUCCHERO 130 gr

DESTROSIO 30 gr

PANNA fresca - 100 ml

ACQUA 120 ml

FARINA DI CARRUBE 1,5 gr

SUCCO DI LIMONE 4 gocce

PREPARAZIONE

- 1 Preparete come prima cosa lo sciroppo di zucchero: riunite in un pentolino l'acqua, lo zucchero semolato ed il destrosio e fate sciogliere mescolando con una frusta a mano.



- 2 Quando lo zucchero si sarà sciolto nell'acqua e lo sciroppo avrà preso bollore, togliete il pentolino dal fuoco, versatelo in una ciotola e mettete a raffreddare.



- 3** Nel frattempo, preparate la purea di albicocche: incominciate con il pesare 300 g di albicocche denocciolate, tagliatele e frullatele con qualche goccia di succo di limone. Assaggiate e regolate di zucchero se necessario.



4 Setacciate il frullato di albicocche e mettete da parte.



5 Una volta freddato lo sciroppo di zucchero, incorporateci la purea di albicocche, la panna e la farina di semi di carrube e amalgamate bene con una frusta a mano.



- 6 Trasferite 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).



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