

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato all'albicocca

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*

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



Lo squisito gelato all'albicocca, dalla consistenza vellutata, il colore tenue e il gusto dolce con una punta acidula. Una simpatica variante di gelato, offerta dalla frutta di stagione.

INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml

PANNA 100 ml

ZUCCHERO 120 gr

DESTROSIO 25 gr

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

ALBICOCCHE 400 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 le albicocche tagliate a dadini.



- 4 Trasferite la base del gelato all'albicocca 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.

NOTE