

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato all'amarena

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 35 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

750 ml di panna

50 g di zucchero a velo

1 barattolo piccolo di amarene sciroppate.

PREPARAZIONE

1 In una caraffa capiente miscelare la panna e lo zucchero.

Unite poi tutto lo sciroppo contenuto nel barattolo delle amarene facendo attenzione che non vi cadano le amarene stesse.



2 In principio la panna formerà dei grumi ma continuate a mecolare e si scioglieranno.



3 Azionate la gelatiera e versate il composto.



4 Fate mantecare per circa 30 minuti.



5 Aggiungete le amarene e mescolare.

