

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Gelato all'anguria

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



### INGREDIENTI

550-600 g di polpa di anguria dolce senza semi  
65 g di zucchero  
15 g di glucosio  
50 g circa di acqua  
succo di mezzo limone  
100 g di panna oppure 70 g di panna e 30 g di latte.

### PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti.



2 Frullare la polpa insieme allo zucchero e al glucosio.



3 Aggiungere il limone.



4 Aggiungere la panna (o panna e latte).



5 Mescolare bene, preparare la gelatiera e mettere il composto in frigorifero. Versare nella gelatiera e montare per 30 minuti.

Il gelato deve risultare solido e compatto.

