

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.

