

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Gelato all'arancia

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

SUCCO D'ARANCIA fresca - 300 ml

ZUCCHERO 100 gr

DESTROSIO 30 gr

ACQUA 100 ml

PANNA fresca - 100 ml

FARINA DI CARRUBE 1,5 gr

Il gelato all'arancia non ha bisogno di presentazioni, ma soprattutto non ha bisogno di suggerimento sull'abbinamento. Se proprio non volete consumarlo da solo, allora c'è un unico modo per renderlo perfetto: abbinarlo al cioccolato, perfetto per questo gusto vivace!

### 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 setacciate la spremuta d'arancia e regolatela di zucchero.





- 4 Una volta freddo incorporate allo sciroppo il succo d'arancia, la panna e la farina di semi di carrube e amalgamate bene con una frusta a mano.





- 5 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).



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