

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Gelato alla banana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [5 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)

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



Il gelato alla banana, un gusto alla frutta cremoso e corposo, sano e molto nutriente, Perfetto anche come golosa e rinfrescante merenda!

### INGREDIENTI

BANANE polpa - 400 gr

LATTE INTERO 500 ml

PANNA 100 ml

ZUCCHERO 120 gr

DESTROSIO 25 gr

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

FARINA DI CARRUBE 5 gr

### PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate e tagliate le banane a fette facendole ricadere nel bicchiere del frullatore ad immersione.



**2** Unite anche il succo di limone per limitare l'annerimento della polpa delle banane.



**3** Frullate il tutto con un frullatore ad immersione fino ad ottenere una purea omogenea.



- 4 Riunite in una pentola il latte, lo zucchero, il destrosio ed il latte in polvere (o pari quantità di panna).





**5** Accendete il fuoco e portate il tutto a 85°C.





**6** Trasferite il composto al latte in una ciotola fredda. Unite la panna, la farina di semi di carrube e la purea di banane.





- 7** Emulsionate la crema con un frullatore ad immersione. Quindi trasferite la ciotola in un bagno di ghiaccio per portare la crema a temperatura ambiente.





- 8 Trasferite la crema nella gelatiera e lasciate mantecare per circa 40 minuti o finché il gelato non abbia raggiunto la consistenza desiderata.



- 9 Una volta ben mantecato, trasferite il gelato in un contenitore, coprite con un foglio di pellicola trasparente e riponete in freezer per almeno un'ora.





10 A questo punto il gelato è pronto per essere servito in coppette individuali.

