

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Gelato alla fragola

LUOGO: *Asia / Israele*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

680gr di fragole intere  
succo di 2 limoni  
succo di 1 arancia  
1 ½ pinta d'acqua  
2 tazze di zucchero.

## PREPARAZIONE

**1** Sciacquare bene le fragole. Bollire l'acqua con lo zucchero e versare in una ciotola a raffreddare. In un miscelatore elettrico mixare le fragole, il succo d'arancia e di limone e unire all'acqua versata nella ciotola.

Versare il composto nella vaschetta di ghiaccio, riporre la vaschetta nel frigorifero e non nel freezer e far raffreddare per al massimo 2 ore. Non si deve permettere al composto di congelare. Servire come dessert o rinfrescante.