

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato alla liquirizia

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

250 ml di panna fresca

200 ml di latte

40/50 g di liquirizia

60 g di zucchero.

PREPARAZIONE

1 Tagliuzzare la liquirizia in pezzetti piccolissimi.





2 Mettere soltanto il latte e lo zucchero in un pentolino e versarci tutta la liquirizia e tenerne pochi da parte.

Accendere il fornello a fiamma bassa e girare finché lo zucchero e la liquirizia si saranno sciolti completamente.

Il latte potrebbe arrivare a bollire, non è un problema.



- 3 Appena sciolti, togliere da fuoco e far freddare versandolo in un recipiente con becco per poi versarlo senza sporcare nella gelatiera.



4 Aggiungere la panna e gli eventuali pezzetti di liquirizia tenuti da parte e mescolare bene.



5 Attivare la gelatiera e versarvi il composto, lasciando mantecare per una mezzora.



