

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato alla mela verde

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

MELE GRANNY SMITH 300 gr

ZUCCHERO 100 gr

DESTROSIO 30 gr

ACQUA 100 ml

PANNA fresca - 100 ml

FARINA DI CARRUBE 1,5 gr

Il gelato alla mela verde, freschissimo e lievemente acidulo al pari del limone, è un gusto fruttato che si assapora bene anche da solo! Volete provare qualche abbinamento inedito? Cioccolato bianco o nocciola, gusti altrettanto tradizionali ma cremosi che ne smorzano il tono impertinente!

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.

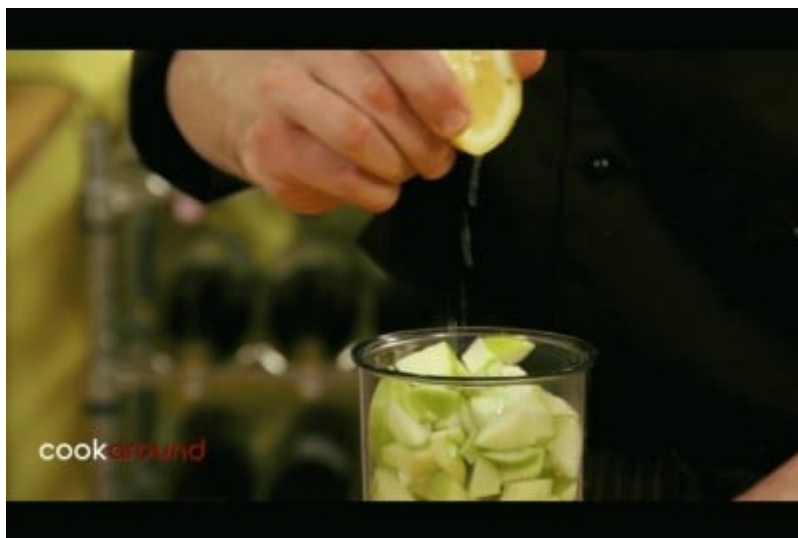


- 2 Quando lo zucchero si sarà sciolto nell'acqua e lo sciroppo avrà preso bollore, togliete il pentolino dal fuoco, versatelo in una ciotola e mettete a raffreddare.



- 3 Nel frattempo, preparate la purea di mela verde: tagliate le mele in quattro pezzi, levate il torsolo, fatele a pezzetti e frullatele con qualche goccia di succo di limone. Assaggiate e regolate di zucchero se necessario.





- 4 Incorporate allo sciroppo ormai freddo, la purea di mela verde, 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

conservalo in freezer in un contenitore di plastica.