

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato alla menta

LUOGO: Europa / Italia

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



Il gelato alla menta è davvero l'emblema della freschezza! Non ci sono mezze misure con questo gusto molto forte: o si ama o si odia! E se si ama, non c'è modo migliore di dimostrarlo se non abbinando alla menta una cascata di topping al cioccolato...

INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml
PANNA fresca - 100 ml
ZUCCHERO 120 gr
DESTROSIO 25 gr
LATTE IN POLVERE 25 gr
FARINA DI CARRUBE 2 gr
SCIROPPO DI MENTA 100 ml

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa mettete un pentolino sul fuoco con il latte, la panna fresca, il destrosio, il latte in polvere (sostituibile con pari quantità di panna) e lo zucchero semolato; mescolate per amalgamare tutti gli ingredienti.





2 Portate il tutto ad una temperatura di 85°C continuando a mescolare.



3 Una volta raggiunta la temperatura, spegnete il fuoco e trasferite il composto in una ciotola e far intiepidire.



- 4 Una volta intiepidito, aggiungete la panna e la farina di semi di carrube, frullate per eliminare gli eventuali grumi e mettete in congelatore a freddare.



- 5 Una volta ben freddo, incorporate al composto lo sciroppo alla menta e amalgamate bene.



- 6 Versate il composto nel cestello della gelatiera, azionate la macchina e lasciate mantecare per almeno 40 minuti o fino a che il gelato non si sarà formato (la tempistica varia a seconda del modello di gelatiera utilizzata).



- 7 Una volta ben mantecato, potrete servire il gelato immediatamente oppure potrete

conservarlo in freezer in un contenitore di plastica.