

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato alla menta naturale

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **5 min**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: *+ 50 MINUTI DI MANTECATURA + 1 ORA DI RAFFREDDAMENTO*



INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml

PANNA 100 ml

ZUCCHERO 120 gr

DESTROSIO 25 gr

LATTE IN POLVERE 25 gr

FARINA DI CARRUBE 5 gr

MENTA mazzetto - 1

SALE 1 pizzico

Il **gelato alla menta naturale** è perfetto per le giornate estive dove il caldo e l'afa la fanno da padrone. Il suo gusto è fresco e dissetante. Basta avere una gelatiera e il risultato finale farà invidia alle gelaterie artigianali!

PREPARAZIONE

- 1 Per eseguire la ricetta del gelato alla menta naturale riunite in un pentolino il latte, la panna, il destrosio, il latte in polvere, lo zucchero semolato e i rametti di menta fresca prima battuti tra le mani e poi aggiunti nel pentolino.





2 Mescolate e portate il tutto a 85°C.



- 3** Una volta raggiunta la temperatura, spegnete il fuoco, setacciate il composto e lasciate intiepidire.



- 4** Unite la farina di semi di carrube ed un pizzico di sale; mescolate e, se necessario, frullate per eliminare eventuali grumi.



- 5** Versate il composto in gelatiera, azionate la macchina e lasciate mantecare per circa 50 minuti o fino a che il gelato non si sarà formato (la tempistica varia a seconda del modello di gelatiera utilizzata).



- 6 Quando il gelato è ben mantecato, trasferitelo in un contenitore e riponetelo in freezer per almeno 1 ora prima di servirlo.



- 7 Servire il gelato in coppette decorandolo con biscottini e una fogliolina di menta.



CONSIGLI E CURIOSITÀ

Il **gelato alla menta naturale** è un alimento sano e nutriente, perfetto come merenda se fatto in casa e con prodotti genuini. Per avere un gusto che ricordi gli After Eight prima di servirlo puoi aggiungere delle gocce di cioccolato che lo renderanno ancora più goloso.

Posso utilizzare lo sciroppo di menta?

Fare il gelato con le foglie è molto più naturale, ma se proprio non le riesci a recuperare aggiungi pure lo sciroppo.

Perché devo battere con le mani le foglie?

Non usando le lame di un coltello o delle forbici eviterai l'ossidazione.

Mi piace molto la menta. Hai altri dolci da propormi?

Puoi provare il [sorbetto lime e menta](#), oppure questa [pannacotta alla menta e cioccolato](#).