

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato alla menta

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

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



INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml
PANNA fresca - 100 ml
ZUCCHERO 120 gr
DESTROSIO 25 gr
LATTE IN POLVERE 25 gr
FARINA DI CARRUBE 5 gr
SCIROPPO DI MENTA 100 ml
SALE 1 pizzico

Gelato alla menta: freschissimo e leggero, il gelato alla menta è apprezzatissimo dai cultori di questa erba aromatica. Le sue proprietà digestive lo rendono gradevole dopo i pasti, e il suo meraviglioso colore, dalla tipica tonalità pastello, è una gioia per gli occhi!

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in un pentolino il latte, la panna, il destrosio, il latte in polvere e lo zucchero semolato; mescolate bene con una frusta e mettete sul fuoco.





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

Una volta raggiunta la temperatura, trasferite il composto in una ciotola e lasciate intiepidire.



3 Quindi, unite la farina di semi di carrube, un pizzico di sale e lo sciroppo alla menta; mescolate il tutto e, se necessario, frullate per eliminare eventuali grumi.





- 4 Versate il composto nel cestello della 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).



- 5 Una volta ben mantecato, trasferite il gelato in un contenitore e riponetelo in freezer per almeno 1 ora prima di servirlo.



6 Servite il gelato in coppette decorando, a vostro piacere, con delle cialde.



Con le dosi indicate otterrete circa 1,5 kg di gelato. **NOTE**