

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**