

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato alle prugne secche della californiana

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 g di prugne californiana snocciolate
100g di lamponi
200g di zucchero
200g di acqua
1 bicchiere di rum
il succo di 2 limoni.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare le prugne e asciugarle e lasciarle macerare nel rum per mezz'ora. Lavare i lamponi. Frullare le prugne con il liquore assieme ai lamponi e al succo di limone, ottenendo una crema omogenea.
Preparare uno sciroppo con lo zucchero e l'acqua e quando è pronto lasciarlo raffreddare, quindi unirlo alla crema di prugne e mescolare con delicatezza, fin tanto che non diventa omogeneo.

Versare nella gelatiera e far funzionare fino a quando otterrete la consistenza desiderata.