

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Gelato cremoso ai lamponi di missdior74

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 45 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile

NOTE: + 1 ORA E 15 MINUTI DI RIPOSO

---



### INGREDIENTI

LAMPONI freschi puliti - 250 gr  
LATTE INTERO fresco - 120 ml  
PANNA FRESCA DA MONTARE 200 ml  
ZUCCHERO SEMOLATO bianco - 90 gr  
FRUMINA 1 cucchiaino da tavola  
KUZU o Arrow root cucchiaino (un addensante naturale che dà cremosità al gelato, si trova nei negozi di alimenti bio) - 1  
SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaino da tavola

### PREPARAZIONE



**2** Usate gli ingredienti freddi direttamente dal frigo.

Nel frullatore frullare i lamponi insieme allo zucchero, al latte, a due cucchiaini di acqua, al kuzu, alla frumina e al succo di limone.



**3** Aggiungete dopo 2 minuti circa la panna e frullare per altri cinque minuti.



4 Mettere il composto in frigo per 15 minuti.

Trasferite nella gelatiera e fate mantecare per 40 minuti.

Spostare il gelato in un contenitore per congelatore e lasciate raffreddare ulteriormente per 1 ora.

