

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato di albicocche

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 g di albicocche mature (peso netto
senza noccioli)
250 g di zucchero
300 g di panna da montare
6 cucchiaini di vin santo.

PREPARAZIONE

- 1 Pulite e lavate le albicocche, snocciolatele e asciugatele con carta assorbente da cucina; poi frullatele riducendole in purè. Trasferite il passato di albicocche in una terrina, unitevi lo zucchero, il vin santo, la panna e mescolate bene. Versate il composto nella gelatiera e preparate il gelato secondo le istruzioni. Servite il gelato in coppette e guarnite, a piacere, con fettine di albicocca fresca e 2 cialde. Se volete potete inaffiarlo con altro vin santo.