

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato di albicocche

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 200 g di albicocca matura
- 150 g di zucchero semolato
- 350 cc. di acqua
- il succo di un limone.

PREPARAZIONE

- 1 Passare con il setaccio le albicocche lavate e snocciate. Far bollire in un recipiente l'acqua e lo zucchero mescolando per cinque minuti, quindi lasciar raffreddare lo sciroppo. Mescolare la purea di albicocche ed il succo di limone con lo sciroppo. Versare il composto nella gelatiera. Far funzionare l'apparecchio per circa 20 minuti; si otterrà un gustosissimo gelato all'albicocca.