

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Gelato di banana e gocce di cioccolato guarnito all'amarena

---

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

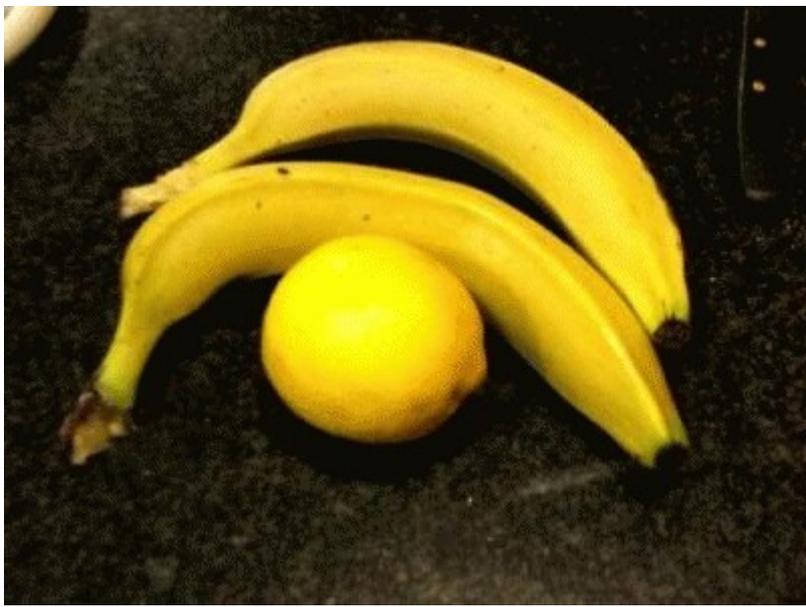
---



### INGREDIENTI

- 50 g di zucchero
- 2 banane
- 1 limone
- 300 ml di panna fresca
- 50 g di gocce di cioccolato
- 100 g di amarene sciroppate.

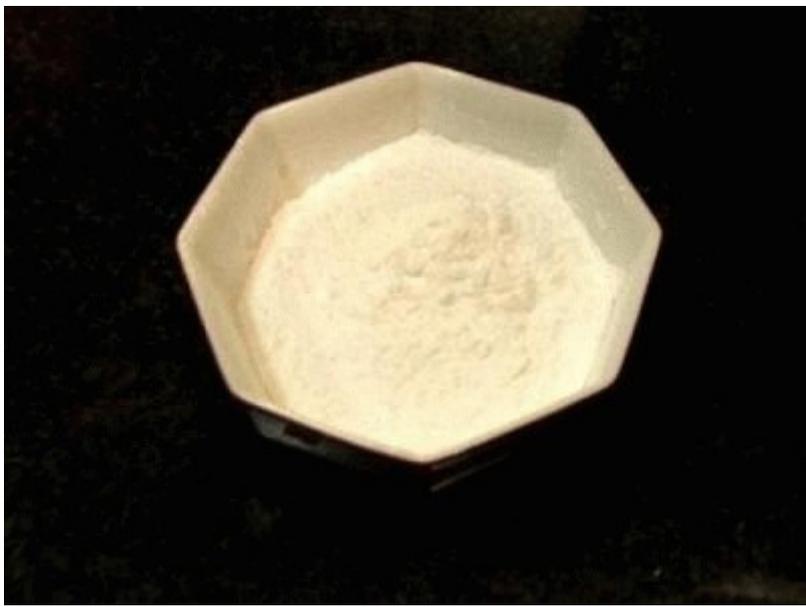
### PREPARAZIONE



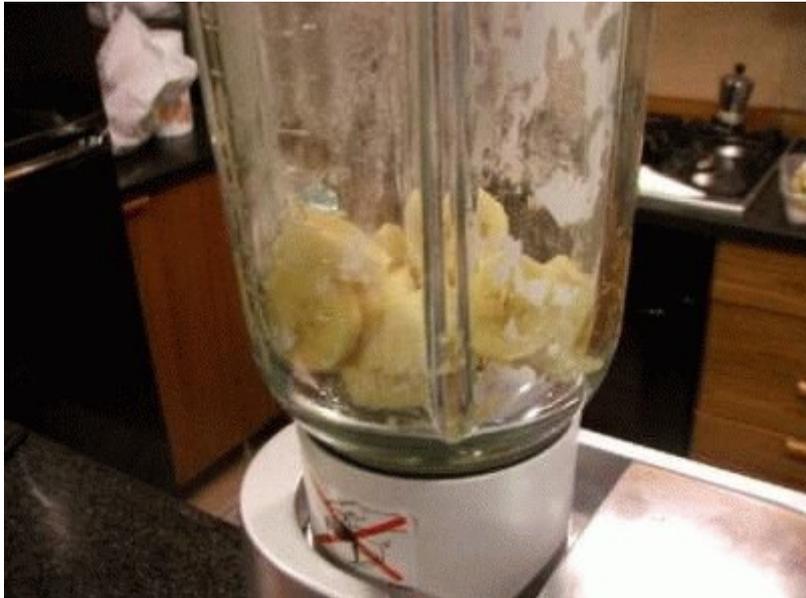
**2** Mettete nel frullatore lo zucchero e frullare fino ad ottenere dello zucchero a velo.



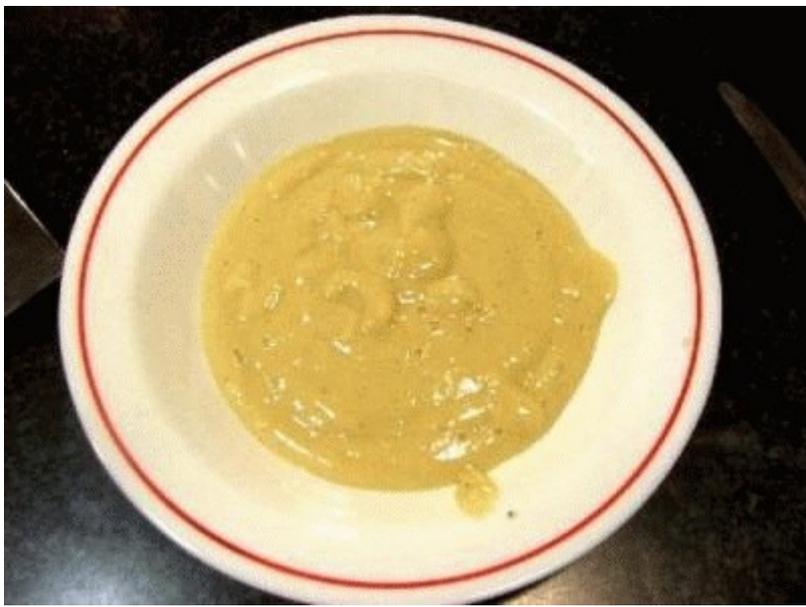
**3** Trasferite lo zucchero in una ciotolina.



- 4 Mettete le banane tagliate a tocchi nel frullatore e aggiungete un cucchiaino di succo di limone.



- 5 Frullare a massima velocità per 4-5 minuti fino ad avere una crema fluida e senza grumi.



6 Incorporate lo zucchero alla banana setacciandolo.



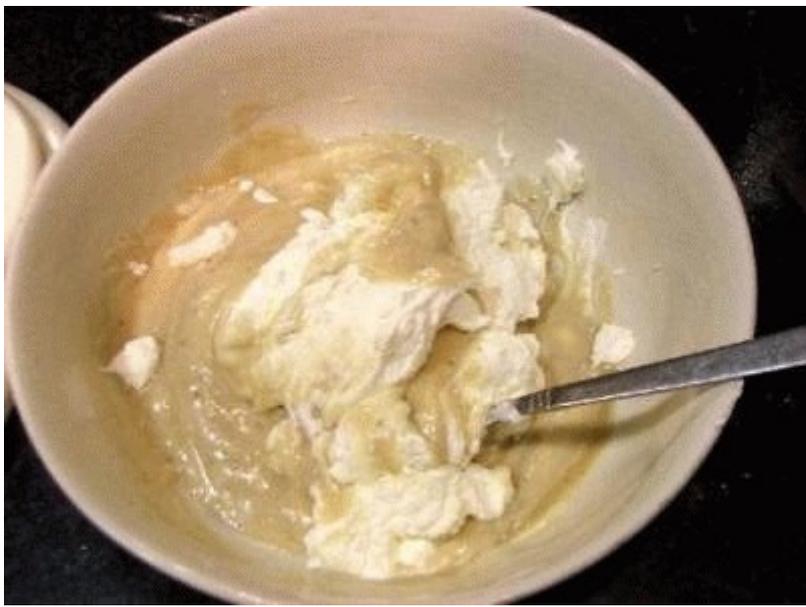
7 Montare con le fruste elettriche la panna.



8 Incorporate un cucchiaio di panna alle banane per renderle più morbide.



9 Infine unite la restante panna e mescolare delicatamente.



**10** Quando la panna è quasi completamente incorporata unite le gocce di cioccolato e finite d'amalgamare il tutto.

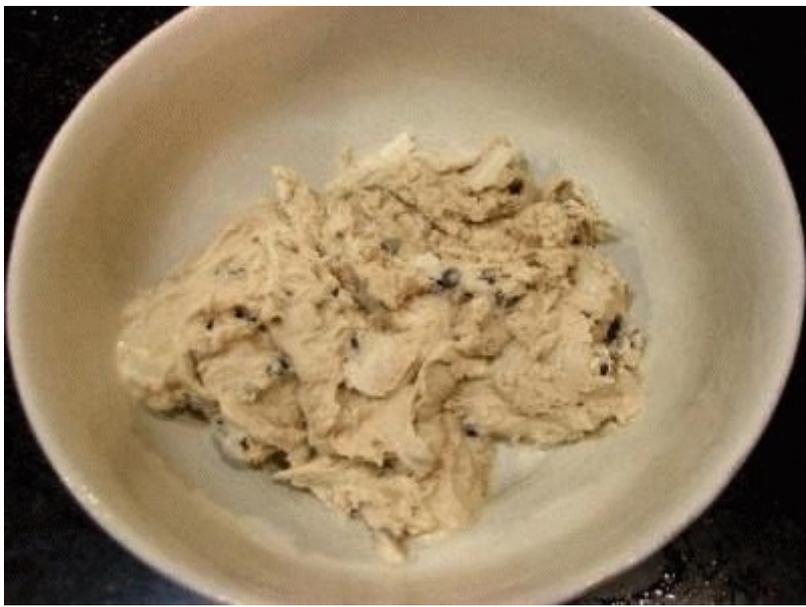




**11** Passate tutto nella gelatiera e azionate per circa 20 minuti.



**12** Ecco il gelato pronto.



13 Servite concludendo con le amarene.

