

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato di cachi

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 300g di polpa di cachi
- 50g di zucchero di canna
- 1 albume
- 1 pizzico di cannella
- 150g di acqua
- il succo di un limone.

PREPARAZIONE

1 Mettere l'acqua e lo zucchero in una casseruola e fate bollire per 5 minuti, in modo da ottenere uno sciroppo.

Nel frattempo schiacciate la polpa dei cachi, togliendo i semi e i filamenti bianchi più grossi, aggiungete la cannella e sbattete bene per rendere cremoso il composto.

Sempre mescolando incorporate lo sciroppo e l'albume montato a neve ben ferma.

Mettere nella gelatiera per 20 minuti.

Se non usate la gelatiera incorporare l'albume montato a neve dopo aver fatto gelare il composto nel freezer per 1 ora.