

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Gelo di cannella

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

- 2 stecche di cannella
- 400 g di zucchero
- 180 g di amido
- 2 litri di acqua.

### PREPARAZIONE

- 1 Lasciare macerare per una notte le stecche di cannella, dopo farle bollire e lasciarle per un'altra notte. Filtrare l'infuso e rimettere sul fuoco, aggiungere l'amido e lo zucchero facendo attenzione che non si addensi. Versare in un contenitore che abbia una forma e lasciare raffreddare. Spolverizzare con un pò di pistacchi o mandorle tritati.