

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Ghiaccioli tutto latte e frutta

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



### INGREDIENTI

200 g di latte scremato ghiacciato in cubetti

100 g di latte scremato freddo

300 g di un frutto qualsiasi (esclusi quelli troppo acquosi)

2 cucchiaini di zucchero o dolcificante (facoltativi).

### PREPARAZIONE

- 1 Preparare i ghiaccioli di latte mettendo in uno stampo il latte che andrà riposto in freezer a solidificare.



- 2 Mettere nel frullatore il latte in cubetti, il latte freddo, la frutta spezzettata, il latte e i cucchiaini di zucchero o 15 gocce di dolcificante (facoltativi).







- 3 Frullare per una decina di secondi e fermare appena non si sentirà più il rumore dei cubetti che si rompono.

Riempire gli stampini per i ghiaccioli, tappare con gli stecchi e lasciare una giornata in freezer.





4 Aiutandosi con un phon, scaldare intorno alle pareti dello stampo per 10 secondi ed estrarre il gelato.

