

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Gelato al mango

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **50 min**    COSTO:  
**molto basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



### INGREDIENTI PER CUCINARE IL GELATO AL MANGO

MANGO polpa pulita - 250 gr  
PANNA FRESCA 80 gr  
LATTE INTERO 80 gr  
ZUCCHERO 60 gr  
SUCCO DI LIMONE 20 gr

Scopri come fare un gelato al mango cremoso e fresco con la gelatiera.

### COME FARE IL GELATO AL MANGO

- 1 Sbuccia il mango e taglialo a fette per ottenere 250 g di polpa. Spremi mezzo limone e tieni il succo da parte.



2 Trasferisci il mango in un mixer, aggiungi il succo di limone, lo zucchero, e frulla fino ad

ottenere una purea piuttosto liscia.





**3** Aggiungi il latte e la panna, infine mescola per amalgamare gli ingredienti.



**4** Versa il composto nella gelatiera, chiudi e aziona la macchina seguendo le istruzioni. Il tuo gelato è pronto per essere gustato subito.



## GELATO AL MANGO: LA RICETTA FRESCA E DELIZIOSA DA FARE IN CASA

Il gelato al mango è un dessert fresco e sfizioso, ideale per le calde giornate estive. Prepararlo in casa con la gelatiera è semplice e ti permette di ottenere un risultato cremoso e dal sapore esotico.

Questa ricetta prevede l'utilizzo di mango fresco, che dona al gelato un gusto dolce e tropicale. Perfetto per concludere un pasto in dolcezza o per una merenda estiva, il gelato al mango è un'idea che conquisterà grandi e piccini. Segui la nostra guida passo dopo passo per realizzare un gelato al mango perfetto, che porterà un tocco di freschezza alla tua tavola.

## SE TI È PIACIUTO IL GELATO AL MANGO, PROVA ANCHE QUESTE

[Gelato alla crema](#)

[Gelato alla mela verde](#)

[Gelato alla pesca](#)

[Gelato al pistacchio](#)

[Gelato alla stracciatella](#)

### RICETTE: