

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Coppa gelato alla macedonia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [5 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + 40 MINUTI DI MANTECATURA + 1 ORA DI RAFFREDDAMENTO



Coppa gelato alla macedonia: perfetta per una mattinata estiva, una merenda, una festa, questa fantastica coppa di gelato alla macedonia è bella, golosa e rinfrescante. Potete sperimentare diversi mix di frutta fresca, quella che più vi piace, sarà sempre buonissima! Se cercate altre idee per fare un buon gelato, vi diamo anche un altro consiglio: provate questo buonissimo alla [mandorla](#)!

## INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml

PANNA 100 ml

ZUCCHERO 120 gr

DESTROSIO 25 gr

LATTE IN POLVERE sostituibile con pari quantità di panna - 25 gr

FARINA DI CARRUBE 3 gr

ALBICOCCHE 100 gr

BANANE polpa - 100 gr

FRAGOLE 100 gr

## PER ASSEMBLARE LE COPPE

MACEDONIA DI FRUTTA MISTA 400 gr

# PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una pentola il latte, lo zucchero, il destrosio ed il latte in polvere (o pari quantità di panna).



- 2 Scaldate il latte fino a raggiungere 85°C.

Togliete la base al latte dal fuoco, trasferite il composto in una ciotola fredda a bagnomaria in acqua e ghiaccio ed unitevi la panna e la farina di semi di carrube.



- 3 Frullate il composto con un frullatore ad immersione e riponetelo in frigorifero a riposare per almeno 3 ore.

Trascorso questo tempo, dividete la base in tre ciotole ed unite a ciascuna un tipo diverso di frutta (albicocche, fragole, banane).





4 Trasferite ciascun gelato in un cestello della gelatiera ed azionate la macchina.



- 5 Lasciate mantecare il gelato fino ad ottenere una consistenza piuttosto compatta, ci vorranno circa 40 minuti (la tempistica varia a seconda del modello di gelatiera utilizzata).

Nel frattempo suddividete la macedonia nelle coppette.



- 6 Non appena il gelato sarà ben mantecato, distribuite una pallina per ciascun gusto nelle coppette e decorate con altri pezzetti di frutta.

Potrete conservare il gelato non utilizzato in freezer in contenitori di plastica.

Una volta ben mantecato, potrete servire il gelato immediatamente oppure potrete conservarlo in freezer in un contenitore di plastica.

Con le dosi indicate otterrete circa 1,5 kg di gelato.

NOTE