

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato al cocco e latte condensato

di: *spinnerina*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *8 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *25 min* COTTURA: *5 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*

NOTE: *+ 15 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

- 250 g di yogurt al cocco
- un tubetto di latte condensato
- 500 g di panna fresca
- 50 g di farina di cocco
- 50 g di neutro
- 2 cucchiaini di zucchero a velo
- 100 ml di latte
- 1 cucchiaino di rum.

PREPARAZIONE

- 1** In una casseruola fate scaldare il latte, unite il neutro e fate raffreddare.

Unite tutti gli altri ingredienti e mescolare, trasferite nel congelatore per 15 minuti.

Trasferite nella gelatiera ed azionate la macchina per 20 minuti.

