

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.

