

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Gelato al frutto della passione

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **5 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **difficile**

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

---



Il gelato al frutto della passione vi stupirà per il suo gusto esotico e tropicale. Profumato, dolcissimo ma con una nota acidula tipica, questo delizioso frutto contiene molti antiossidanti, quindi potremo addurre la scusa dell'effetto "anti-invecchiamento" quando verremo sorpresi a divorare esagerate quantità di gelato! I tipici semi abbondanti nella polpa, caratterizzano anche esteticamente questo gelato dal sapore esotico. Porvatelo vi piacerà senz'altro e piacerà anche molto ai vostri ospiti che

di certo chiederanno il bis! E se amate fare da voi queste preparazioni vi suggeriamo anche un altro gusto molto buono e delicato: che ne dite di fare il gelato alle [mandorle](#)?

## INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml

PANNA 100 ml

ZUCCHERO 120 gr

DESTROSI 25 gr

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

FARINA DI CARRUBE 3 gr

FRUTTO DELLA PASSIONE polpa - 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 carrube.



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

Trascorso questo tempo, unite alla base per gelato la polpa del frutto della passione.



- 4 Trasferite la base del gelato al frutto della passione nei cestelli della gelatiera ed azionatela.



- 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).

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

NOTE