

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Gelato all'amarena

di: *robies*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **35 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



### INGREDIENTI

750 ml di panna

50 g di zucchero a velo

1 barattolo piccolo di amarene sciroppate.

### PREPARAZIONE

**1** In una caraffa capiente miscelare la panna e lo zucchero.

Unite poi tutto lo sciroppo contenuto nel barattolo delle amarene facendo attenzione che non vi cadano le amarene stesse.



2 In principio la panna formerà dei grumi ma continuate a mecolare e si scioglieranno.



3 Azionate la gelatiera e versate il composto.



4 Fate mantecare per circa 30 minuti.



**5** Aggiungete le amarene e mescolare.



