

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato alla fragola di CRISTINA.CRISTINA

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FRAGOLE lavate - 250 gr
LATTE INTERO 130 gr
PANNA DA MONTARE 140 gr
ZUCCHERO A VELO 120 gr
VANILLINA 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Nel frullatore frullare le fragole con lo zucchero a velo.

Con le fruste elettriche montare la panna.

In una ciotola mescolare tutti gli ingredienti.

Mettete il tutto nella gelatiera e azionate la macchina per circa 30 minuti.



2