

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato alla menta naturale

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 50 MINUTI DI MANTECATURA + 1 ORA DI RAFFREDDAMENTO



INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml

PANNA 100 ml

ZUCCHERO 120 gr

DESTROSIO 25 gr

LATTE IN POLVERE 25 gr

FARINA DI CARRUBE 5 gr

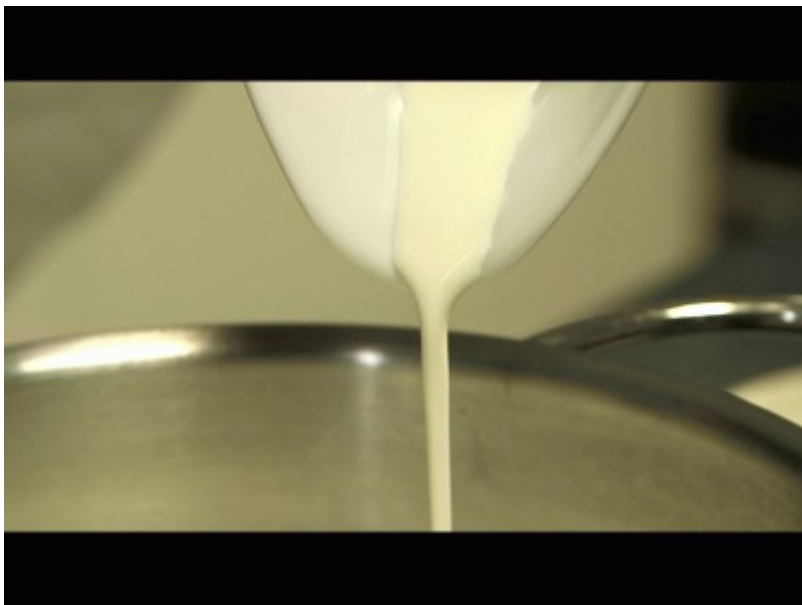
MENTA mazzetto - 1

SALE 1 pizzico

Il **gelato alla menta naturale** è perfetto per le giornate estive dove il caldo e l'afa la fanno da padrone. Il suo gusto è fresco e dissetante. Basta avere una gelatiera e il risultato finale farà invidia alle gelaterie artigianali!

PREPARAZIONE

- 1 Per eseguire la ricetta del gelato alla menta naturale riunite in un pentolino il latte, la panna, il destrosio, il latte in polvere, lo zucchero semolato e i rametti di menta fresca prima battuti tra le mani e poi aggiunti nel pentolino.





2 Mescolate e portate il tutto a 85°C.



- 3 Una volta raggiunta la temperatura, spegnete il fuoco, setacciate il composto e lasciate intiepidire.



- 4 Unite la farina di semi di carrube ed un pizzico di sale; mescolate e, se necessario, frullate per eliminare eventuali grumi.



- 5 Versate il composto in gelatiera, azionate la macchina e lasciate mantecare per circa 50 minuti o fino a che il gelato non si sarà formato (la tempistica varia a seconda del modello di gelatiera utilizzata).



- 6 Quando il gelato è ben mantecato, trasferitelo in un contenitore e riponete in freezer per almeno 1 ora prima di servirlo.



- 7 Servire il gelato in coppette decorandolo con biscottini e una fogliolina di menta.



CONSIGLI E CURIOSITÀ