

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato cremoso ai lamponi di missdior74

di: *missdior74*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **difficile**

NOTE: + 1 ORA E 15 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

LAMPONI freschi puliti - 250 gr
LATTE INTERO fresco - 120 ml
PANNA FRESCA DA MONTARE 200 ml
ZUCCHERO SEMOLATO bianco - 90 gr
FRUMINA 1 cucchiaio da tavola
KUZU o Arrow rootcucchiaino (un addensante naturale che dà cremosità al gelato, si trova nei negozi di alimenti bio) - 1
SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaio da tavola

PREPARAZIONE



2 Usate gli ingredienti freddi direttamente dal frigo.

Nel frullatore frullare i lamponi insieme allo zucchero, al latte, a due cucchiaini di acqua, al kuzu, alla frumina e al succo di limone.



3 Aggiungete dopo 2 minuti circa la panna e frullare per altri cinque minuti.



4 Mettere il composto in frigo per 15 minuti.

Trasferite nella gelatiera e fate mantecare per 40 minuti.

Spostare il gelato in un contenitore per congelatore e lasciate raffreddare ulteriormente per 1 ora.

