

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Gelato gusto albicocca

di: *Maria*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

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



Lo squisito gelato all'albicocca, dalla consistenza vellutata, il colore tenue e il gusto dolce con una punta acidula. Una simpatica variante di gelato, offerta dalla frutta di stagione.

## INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml

PANNA 100 ml

ZUCCHERO 120 gr

DESTROSIO 25 gr

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

ALBICOCCHE 400 gr

FARINA DI CARRUBE 3 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 semi 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 le albicocche tagliate a dadini.



- 4 Trasferite la base del gelato all'albicocca 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