

Ingredienti per 1200 gr di gelato:

280 ml di panna fresca

600 ml di latte

250 gr di zucchero di canna

80 gr di farina di Baobab

In collaborazione con



Tempo di preparazione: 30 min

Tempo di cottura: 10 min

Tempo totale: 2 ore in frigo + 40 min in gelatiera

Il Gelato è il dolce più estivo che ci sia, e farlo in casa vi darà la possibilità di riscoprire il sapore autentico del gelato!

Come fare :

In un pentolino scaldate il latte con la panna, lo zucchero e la farina di Baobab.

Aiutatevi con una frusta a stemperare eventuali grumi.

Non appena lo zucchero si sarà sciolto completamente, versare il composto in un contenitore e lasciatelo in frigo a raffreddare per almeno 2 ore.

Versate ora il composto ormai freddo nella vostra gelatiera ed impostatela come da manuale.

Quando il gelato risulterà denso e cremoso il gelato sarà pronto!

Potete gustarlo subito oppure conservarlo in freezer.

Ricordatevi che per mantenere intatta la **cremosità del gelato** dovrete toglierlo dal freezer e lasciarlo ammorbidire a temperatura ambiente per almeno 5 minuti, prima di servirlo.

SENZA GELATIERA:

Se non siete tra i fortunati che hanno una gelatiera, non preoccupatevi, l'unica cosa che vi serve è un contenitore (l'ideale sarebbe di acciaio, ma anche la plastica va bene), una frusta da cucina e un **freezer**.

Dopo aver scaldato tutti gli ingredienti per farli amalgamare e raffreddato il composto in frigo, è possibile mettere la nostra base gelato nel freezer ricordandoci di rigirare il composto di tanto in tanto, ogni 35 minuti per almeno 4 ore, in modo da rendere il risultato cremoso. A questo punto il gelato è pronto!

Ingredienti per 1200 gr di gelato:

280 ml di panna fresca

600 ml di latte

250 gr di zucchero di canna

80 gr di farina di Baobab

In collaborazione con



Tempo di preparazione: 30 min

Tempo di cottura: 10 min

Tempo totale: 2 ore in frigo + 40 min in gelatiera

Il Gelato è il dolce più estivo che ci sia, e farlo in casa vi darà la possibilità di riscoprire il sapore autentico del gelato!

Come fare :

In un pentolino scaldate il latte con la panna, lo zucchero e la farina di Baobab.

Aiutatevi con una frusta a stemperare eventuali grumi.

Non appena lo zucchero si sarà sciolto completamente, versare il composto in un contenitore e lasciatelo in frigo a raffreddare per almeno 2 ore.

Versate ora il composto ormai freddo nella vostra gelatiera ed impostatela come da manuale.

Quando il gelato risulterà denso e cremoso il gelato sarà pronto!

Potete gustarlo subito oppure conservarlo in freezer.

Ricordatevi che per mantenere intatta la **cremosità del gelato** dovrete toglierlo dal freezer e lasciarlo ammorbidire a temperatura ambiente per almeno 5 minuti, prima di servirlo.

SENZA GELATIERA:

Se non siete tra i fortunati che hanno una gelatiera, non preoccupatevi, l'unica cosa che vi serve è un contenitore (l'ideale sarebbe di acciaio, ma anche la plastica va bene), una frusta da cucina e un **freezer**.

Dopo aver scaldato tutti gli ingredienti per farli amalgamare e raffreddato il composto in frigo, è possibile mettere la nostra base gelato nel freezer ricordandoci di rigirare il composto di tanto in tanto, ogni 35 minuti per almeno 4 ore, in modo da rendere il risultato cremoso. A questo punto il gelato è pronto!