GELATO
ATTIMI DI DOLCEZZA

D'estate non c'è niente di meglio di un buon gelato. Conosci i diversi tipi di gelato? E sai come si fa a preparare a casa il gelato in una notte? Scoprilo qui e leggi tante altre interessanti informazioni!

Ghiacciolo

I ghiaccioli sono composti principalmente da sciroppo di zucchero mescolato con purea o succo di frutta e poi congelato. Si possono facilmente preparare a casa anche senza la gelatiera. L'ideale è utilizzare uno stampo per ghiaccioli con bastoncini.

Sorbetto

Gli ingredienti base del sorbetto sono la purea o il succo di frutta e lo sciroppo di zucchero. Per rendere il sorbetto più cremoso puoi aggiungere anche albumi montati a neve. Mentre si congela è sempre necessario mescolarlo bene per ottenere una consistenza vellutata.

Gelato alla panna & Co.

L'ingrediente principale di questi cremosi gelati è un latticino come la panna o il latte. Il latticino, unito allo zucchero e ad altri ingredienti come il cioccolato, la purea di frutta o la vaniglia, e spesso anche le uova, viene trasformato prima in una crema e poi in gelato nella gelatiera.

Nota bene

Esistono tante forme diverse di gelato.

Nice CREAM

Nice Cream è un gioco di parole ottenuto mettendo la lettera N davanti alla parola inglese «ice cream», che significa gelato. La N viene da «nanas», che è un'abbreviazione di banana. Il Nice Cream non è altro che una banana congelata e frullata nel mixer assieme ad altra frutta, noci o cioccolato.

1° PASSO
Sbuccia la banana, tagliala a rondelle e mettila in congelatore per una notte

2° PASSO
Frulla i pezzi di banana congelati con il latte e il cacao in polvere

3° PASSO
Metti il Nice Cream in una bowl o in una ciotola e decoralo con noci, scaglie di cioccolato o di cocco ecc.

Tante altre interessanti nozioni di cucina su littlefooby.ch/nozioni