

Gelato al limone

Il **gelato al limone** è il più rinfrescante e dissetante tra i gelati, il dessert ideale per concludere in leggerezza una cena estiva. Si tratta di un gusto evergreen e prepararlo in casa è davvero molto semplice, occorrono solamente tanto succo di limone, acqua, panna e zucchero. In questa ricetta abbiamo aggiunto al gelato al limone anche della farina di carrube, un'addensante naturale che permette di ottenere un gelato più denso e corposo.

Difficoltà: **Bassa** Cottura: **5 min** Preparazione: **30 min**

Costo: **Basso**

Nota Aggiuntiva: più il tempo di raffreddamento in frigorifero di almeno 4 ore e in congelatore di 3 ore

Per circa 1 kg di gelato: **Acqua** 200 ml/**Farina di carrube**, 5 gr (facoltativa) **Limoni** succo, 400 ml/**Panna** 180 ml
Zucchero 220 gr

Preparazione:



Per preparare il gelato al **limone** iniziate ponendo in un pentolino l'acqua e la **panna** e scaldandole (1), aggiungete poi **zucchero** (2) e la **farina** di carrube e fateli sciogliere, poi scaldate fino a raggiungere la temperatura di 85°C (verificate la temperatura con un termometro) (3).

Fate quindi raffreddare il composto immediatamente ponendo la ciotola che lo contiene in un contenitore più



grande contenente del ghiaccio. Ponetelo quindi in un contenitore (4) e lasciatelo raffreddare bene in frigorifero per almeno 4/5 ore (di questo modo il composto non si coagulerà quando aggiungerete il succo di **limone**).

Trascorso questo tempo spremete il succo dei **limoni** (5) e aggiungetelo al composto raffreddato,

mescolate ottenendo un composto liscio e senza coaguli. Versate il composto in una gelatiera e fate raffreddare seguendo le indicazioni del manuale di istruzioni della vostra gelatiera (6). Gustate il gelato al **limone** dopo averlo riposto in congelatore per almeno 3 ore!

