

CANNAMELA

Sorpresa di limoni con gelato



Ingredienti

- 4 limoni biologici medio-grandi
- 130g acqua
- 10g scorzette limone
- 115g zucchero
- 115g latte
- 1 cucchiaino zenzero macinato CANNAMELA
- Ingredienti per decorare: 4 fragole



Porzioni
4 persone



Portata
Dolce



Tempo
30 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In
casseruola



Kcal per
persona
135*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Lavare i limoni e asciugarli. Eliminare la calotta, poi scavare la polpa. Porre le calottine in congelatore (occorreranno per la decorazione finale).
- 2** Frullare la polpa dei limoni e passarla nel colino ricavando 100 g di succo. Porre in freezer anche i limoni scavati.
- 3** Frullare lo zucchero con le scorzette di limone, poi aggiungere l'acqua e lo zenzero macinato CANNAMELA e portare a bollore. Abbassare la fiamma e cuocere per 6 min.
- 4** Allontanare dal calore, filtrare, fare raffreddare, poi unire il succo di limone. Versare il composto ottenuto nella gelatiera.
- 5** Azionarla seguendo le istruzioni allegate all'elettrodomestico e, quando il gelato sarà quasi indurito, aggiungere 115 g di latte freddo. Procedere nella lavorazione in gelatiera fino a quando il gelato sarà pronto e sodo.
- 6** Riempire i limoni con il gelato e rimetterli in freezer per qualche ora.
- 7** Prima di servire ricomporre i limoni.
- 8** Decorare con mezze fragole infilate negli stecchini