

Gelato senza gelatiera

Ingrédients

- 420g di panna liquida intera
- 300g di latte condensato zuccherato

Préparation

1. Un'ultima ricetta estiva prima di passare all'autunno, e non delle meno importanti poiché si tratta di una ricetta veloce, molto semplice, e con solo 2 o 3 ingredienti: il gelato senza gelatiera.
2. Sapete sicuramente che faccio molti gelati fatti in casa con la mia gelatiera (e in precedenza con la mia sorbetière) ma so che alcuni di voi non hanno questo attrezzatura, quindi ecco un'alternativa!
3. A voi di aromatizzarlo come desiderate con vaniglia, scorze di agrumi, estratto di caffè, acqua di fiori d'arancio, coulis di caramello o frutti di bosco... Ingredienti :Ho utilizzato la vaniglia Norohy di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Tempo di preparazione : 10 minuti + tempo di congelamentoPer circa di gelato : Ingrédients : di panna liquida intera di latte condensato zuccherato Vaniglia o altro per aromatizzare il gelato Ricetta : Montate la panna liquida a neve.
5. Aggiungete delicatamente con una spatola il latte condensato zuccherato e la vaniglia.
6. Versate in un contenitore e lasciate solidificare per alcune ore nel congelatore prima di gustarlo!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com