



## GELATO VARIEGATO ALL'AMARENA

16 agosto 2017 di dolcezzedivalentina — Lascia un commento



Quest'estate è "*gelato mania*"! Di quello facile facile che si può fare in casa, senza gelatiera, ma solo con 2 ingredienti ed un frullatore!

Se ne possono creare di tutti i gusti, quelli che più vi piacciono quindi date libero sfogo all'immaginazione e al vostro gusto!

Io oggi vi propongo questo, molto buono ed elegante che è frutto di due super omaggi dolciari ricevuti qualche giorno fa. I protagonisti in questione sono lo sciroppo [Fabbri 1905](#) con - 30% di zuccheri e le amarene sotto spirito della strepitosa nonna Liliana.

Li ho semplicemente uniti alla mia base gelato, mescolato un pò e lasciato raffreddare per qualche ora. Tutto qui!

Ed ecco che il gelato variegato all'amarena sarà pronto per essere gustato accompagnato da un croccante cono o anche in coppetta con un biscotto friabile...a voi la scelta!



DOLCEZZEDIVALENTINA.IFOOD.IT

## LA RICETTA

500 gr panna montata già zuccherata (tipo Hoplà)

400 gr latte condensato

5 cucchiaini sciroppo all'amarena [Fabbri 1905](#)

2 cucchiaini di amarene sotto spirito

Mescolate insieme il latte condensato e lo sciroppo all'amarena. A parte montate ben la panna, poi unitevi il latte condensato e mescolate delicatamente dal basso verso l'alto. Infine unite le amarene. Versate tutto in una vaschetta (o in uno stampo da plumcake). Mettete in freezer per almeno 6-7

ore, quindi servitelo su un cono o in coppetta.

---

Archiviato in: Dolce, Ricette

Etichettato con: dolce, dolce al cucchiaio, gelato, home made, icecream

« Millefoglie di pane carasau e mousse di mortadella

Millefoglie di pane carasau, camy cream e frutti di bosco »

## LASCIA UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*

Commento

Nome \*

Email \*

Sito web

CERCA NEL BLOG:





*LA CUCINA SECONDO ME*

La realtà si abbina alla fantasia, è quello il magico della cucina

F In Pi T



*UNA PARTNERSHIP SPECIALE*

Manuela Bonci Photography

F Fl In Pi

IFOOD BLOGGER





IFOOD STYLE



ARCHIVI

Archivi

Seleziona mese

COPYRIGHT © 2017 · FOODIE PRO THEME BY SHAY BOCKS · BUILT ON THE GENESIS FRAMEWORK ·  
POWERED BY WORDPRESS