

CREMOLATA DI FICHI

Ingredienti

- un limone
- zucchero (100g)
- fichi (250g)

Come si prepara

Sbucciare i fichi e frullarli insieme allo zucchero, all'acqua ed al succo di un limone.

Riunire il composto in un recipiente di metallo e metterlo in surgelatore.

Controllare ogni tanto e quando non è ancora del tutto congelato metterlo nel mixer e frullarlo fino a che non ci siano più grumi duri e ghiacciati.

Servire subito, oppure rimetterlo in freezer, ma per non più di una mezz'ora.

Difficoltà: 1

Tempo: 30

Tabella nutrizionale

Valore energetico	127 kcal 532 kJ
-------------------	--------------------

Tags

frutta, gelati, sorbetti, cremolati, cremolata di fichi