

GELATO ALLA PESCA

Ingredienti

- latte (150ml)
- zucchero (125g)
- panna fresca da montare (150ml)
- limoncello (20ml)
- 2 pesche

Come si prepara

Frullare la polpa della pesca con lo zucchero ed il latte per circa un minuto a velocità media.

Unire la panna fresca da montare, un dito di Limoncello e versare il tutto nella gelatiera.

Seguire le istruzioni riportate sul libretto della gelatiera, rispettando i tempi consigliati.

Nel frattempo tagliare delle pesche a spicchi e metterle a bagno nel Limoncello per circa un'ora.

Una volta pronto il gelato, versarlo in coppette foderate con gli spicchi di pesca al Limoncello.

Difficoltà: 2

Tempo: 20

Gradimento: 4

Tags

frutta, gelati, sorbetti, zuccotti, Gelato alla pesca, gelati di frutta, limoncello, pesca

