

## GELATO AL MIELE

Un gelato a fine del pasto? La ricetta di quello al miele – sofficissimo - è preziosa grazie al latte fresco e alla panna liquida di qualità. Il miele può essere scelto a seconda del proprio gusto: miele di acacia per un gelato più delicato, miele di bosco per un sapore più forte.

**Ingredienti:**

150 grammi di miele + qualche  
goccia per decorare  
300 ml di latte fresco intero  
250 ml di panna da montare non  
zuccherata  
Cialde Ali d'Oro

**Preparazione:**

Versare in un pentolino il latte ed aggiungere il miele, mescolare per farlo sciogliere mettendolo sul fuoco, a fiamma dolce, e appena accenna a bollire spegnere e far raffreddare.

Unire la panna liquida e mescolare. Versare tutto nella gelatiera ed avviarla, lasciando mantecare per circa 30 minuti.

Porzionare in singole coppette, decorando con le cialde Ali d'Oro e un filo di miele fatto cadere da un cucchiaino.

