

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.

