

heute gibt es...

Gelato fiordiletta



Ingredienti:

- 200 ml di latte
- Scene 200ml
- 100g di zucchero

Preparazione:

1. Mettere tutti gli ingredienti in un pentolino e sciogliere a bassa a fuoco medio lo zucchero mescolando.
2. Una volta che questo è completamente risolto lasciate raffreddare il composto, quindi collocare in un contenitore e posto in frigorifero per circa 1 ora.
3. La massa poi nel tipo di macchina per il ghiaccio (notare qui le istruzioni esatte della vostra macchina) e alla consistenza cremosa desiderato permesso di muoversi. Questo richiederà seconda del dispositivo tra 20 e 40 minuti. Il ghiaccio finito può essere o uguali sono serviti o conservati in una scatola di plastica fino a due settimane nel congelatore.

