

Gelato italiano con limonata di fragole



Tempo di fragole!

Questo dessert sano e ricco di frutta è una delizia ghiacciata che può essere preparata senza gelatiera e con pochissimi zuccheri aggiunti.

Informazioni nutrizionali:

Calorie

54 per porzione

Proteine

1g per porzione

Fibra alimentare

2g per porzione

Ingredienti

Per 6 dosi da 1 tazza

- 3 cucchiaini di succo di limone fresco
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1,5 kg di fragole mature, mondate e tagliate a metà
- 5 tazze di gelato

Preparazione

1. Sbattete il succo di limone e lo zucchero in una piccola ciotola fino a quando lo zucchero è quasi sciolto.
2. In un robot da cucina o in un frullatore, lavorare le fragole e il succo di limone fino a ridurle in purea.
3. Aggiungere il gelato. Lavorare fino a ottenere un composto completamente liscio.
4. Versare in una teglia grande. Congelare per 30 minuti. Con un cucchiaino, raschiare il bordo della pirofila, spingendo i pezzi congelati esterni al centro della pirofila. Usare il dorso del cucchiaino per distribuire il gelato in uno strato uniforme. Congelare per 30 minuti. Ripetere il processo di raschiatura. Congelare per 1 ora.
5. Versare il gelato nelle coppe di servizio con un cucchiaino.

Buon appetito!