Gelati, sorbetti, sciroppi e granite



Gelato alle pesche – <u>Visualizza sul sito</u> di Cristina

1kg. di pesche 200g. di zucchero 5 g. di neutro Cuocere per 10 minuti i pezzettoni di pesca sbucciata con quasi tutto lo zucchero. Frullare col minipimer. Aggiungere il neutro ben amalgamato nel rimanente zucchero appena raffredda. Mettere nella gelatiera.