



Gelato alle mele - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

1kg. di mele
180 g. di zucchero
limone
5 g. di neutro

Cuocere per 10 minuti le mele affettate e inumidite di limone per evitare l'ossidazione, con quasi tutto lo zucchero. Frullare col minipimer. Aggiungere appena si fredda il neutro amalgamato bene con lo zucchero rimasto. Mettere nella gelatiera.

eCucinando.it