



Gelato alla liquirizia - [Visualizza sul sito](#)
di fla80

Postato da Cristina

30 gr. liquirizia (nera) sciolta in un pò di latte caldo e poi fatta freddare,
500 gr. latte intero,
80 gr. zucchero,
20 gr. destrosio,
8 gr. neutro.

ecco gli ingredienti del gelato alla liquirizia che faccio io.

250 gr di panna intera
400 gr di latte intero
100 gr di zucchero
6 gr di liquirizia

La liquirizia che uso è quella purissima, ho chiesto a vari gelatai se potevano vendermi la polvere di liquirizia con la scusa, vera, che sono intollerante al lattosio e che non posso mangiare normalmente i gelati che troviamo dai gelatai. (e quelli alla soia, scusate, ma fannochifo!)
Un gelataio è stato molto carino e me ne ha dato un vasetto. Beh con quel vasetto visto che per la ricetta ci vogliono solo 6 grammi di liquirizia, mi sa che ne farò un bel po' di gelato.

Comunque mettete tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolate con il frullino a mano, finchè lo zucchero è sciolto (ingredienti a freddo, non caldi!!).

Poi mettere il tutto nella gelatiera e procedere come di solito. Io di solito guardo dopo 20 minuti o una mezz'oretta a che punto è il gelato, se è abbastanza compatto, non liquido insomma, lo tolto e lo metto in congelatore.