



Gelato al gelsomino - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

gelato - gelsomino - dessert - merenda - fiori



Ingredienti:

25 grammi di fiori di gelsomino
mezzo litro d'acqua
un pizzico di cannella
3 grammi di neutro

Sciroppo:

125 grammi di zucchero
100 grammi d'acqua
succo di un quarto di limone

Tenere a bagno i fiori nell'acqua per almeno 8 ore, filtrare e unire lo sciroppo cotto in precedenza. Aggiungere la cannella e il neutro. Versare nella gelatiera. Distribuire nelle coppe guarnendo con un fiorellino.

[Vai alla discussione sul forum](#)