



Gelato all'albicocca - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

postato da Barbarab

1 kg. di albicocche  
200g. di zucchero  
5g. di neutro

Cuocere per 10 minuti le albicocche 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