



Gelato ai fichi - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Gelato ai fichi

postato da Silvia

gelati - latte - neutro - rhum

Ingr.:

600 g di fichi maturi  
600 ml di latte  
120 g di zucchero di canna  
2 cucchiaini di rhum (se piace)  
2 cucchiaini di miele  
4 gr. neutro

Sbucciare i fichi e frullarne la polpa non troppo finemente, devono rimanere dei pezzi un po' più grossi. Scaldare il latte con lo zucchero senza farlo bollire e versarlo sulla polpa di frutta, aromatizzare con un cucchiaino di rum (se piace).

Lasciare raffreddare completamente il composto, metterlo in frigorifero e quando è ben freddo, versarlo nella gelatiera.

Poco prima che il gelato sia pronto aggiungere due cucchiaini di miele liquido.



una sola osservazione:  
scegliete i fichi ben maturi, anche uno solo un poco acerbo lo si sente...

(ricetta presa da un link in chat).