



Gelato di castagne - [Visualizza sul sito](#)  
di Silvia

Gelato di castagne

Ingredienti:

300 gr. purea di castagne (io ho usato le castagne sotto grappa, scolate per bene e frullate con il minipimer)  
500 gr. latte  
50 gr. zucchero  
Neutro

Esecuzione:

Frullare benissimo le castagne bollite, aggiungervi il latte.  
Mescolare schiacciando bene, il neutro con lo zucchero.  
Amalgamare benissimo il tutto.  
Porre nella gelatiera.



Se vi piacciono le castagne, dovete provarlo!!!!!!

[Vai alla discussione sul forum](#)