

Gelato Puffo

Il gelato Puffo è una di quelle cose che fa gola a tantissimi bambini. Il gusto Puffo non è altro che un gelato al fior di latte il cui aroma cambia in base al tipo di colorante utilizzato.



Ingredienti per circa 500 gr di gelato:

250 gr di latte

250 gr di panna fresca

130 gr di zucchero

1 cucchiaino di miele

1 cucchiaino di essenza di vaniglia

1 cucchiaino di colorante alimentare blu

BiKi Ali d'Oro

Preparazione:

Unire panna, latte (tutto freddo di frigo) e zucchero, poi frullare tutto con il mixer ad immersione.

Aggiungere la vaniglia, il miele e il colorante e mixare fino ad ottenere un colore Puffo.

Versare il composto nella gelatiera e mettere in funzione.

Una volta pronto, servire subito o conservare in freezer e servire nelle coppette BiKi Ali d'Oro.

(Fonte: Misya.info)