


Gelato al lampone veloce

Preparazione: 5 min

Per 4 persone

30 ml di latte
1 albume d'uovo
2 cucchiari di sciroppo di
zucchero di canna
250 g di lamponi
surgelati

Introdurre gli ingredienti nel bicchiere del blender seguendo l'ordine indicato, frullare sulla funzione * per 1 minuto aiutandovi con la spatola per riportare verso il centro gli alimenti. Fermare l'apparecchio non appena il composto è omogeneo. Selezionare eventualmente la velocità 3 alla fine della preparazione per ottenere una preparazione più cremosa.

Gelato alla pera

Preparazione: 5 min

Per 2 persone

250 ml di crema inglese
230 g di pere sciroppate
sgocciolate
2 cucchiaini di cannella


Il giorno prima versare la crema inglese in un contenitore per cubetti di ghiaccio e metterla almeno 24 ore in congelatore. Introdurre nel bicchiere del blender le pere sgocciolate, i cubetti di crema inglese, la cannella e frullate per circa 1 minuto fino ad ottenere una consistenza cremosa.

Merenda ghiacciata

Preparazione: 5 min

Per 2 bambini

100 g di frutta fresca (o
sciroppata)
200 g di yogurt alla frutta
8 cubetti di ghiaccio


Introdurre gli ingredienti nel bicchiere del blender nell'ordine indicato. Frullare sulla funzione * per circa 1 minuto fino ad ottenere una consistenza omogenea.

Sorbetto di frutta veloce

Preparazione: 5 min

Per 4 persone

1 banana surgelata*
2 manciate di lamponi
surgelati
200 ml di succo di
arancia o di succo di mela
(per un risultato più dolce)

Introdurre nel bicchiere del blender il succo di arancia e la frutta congelata (non tutta in un blocco). Frullare sulla funzione  per circa 1 minuto utilizzando la spatola per aiutarvi a mescolare. Fermare l'apparecchio non appena la preparazione vi sembra omogenea.

Non frullare troppo per evitare di far fondere il gelato e servire subito.

** Banana surgelata: almeno 3 ore prima sbucciare e tagliare a pezzi di 1 - 2 cm la banana. Metterla in una scatola nel congelatore e tirarla fuori 10 minuti prima di fare il gelato.*


Frappé al caffè

Preparazione: 5 min

Per 2 bicchieri

1 espresso
2 cucchiaini di zucchero di
canna
4 palline di gelato al caffè
100 ml di panna liquida

Mettere la panna liquida in congelatore per 15 minuti. Nel frattempo, preparare la vostra tazzina di espresso e lasciarla raffreddare.

Introdurre nel bicchiere del blender il caffè raffreddato, lo sciroppo, la panna e il gelato. Frullare sulla funzione  per 30 - 40 secondi circa..

Yogurt alla fragola ghiacciato


Preparazione: 5 min

Per 2 persone

250 ml di yogurt da bere
alla fragola
200 g di fragole

Il giorno prima, riempire un contenitore per cubetti di ghiaccio con lo yogurt da bere.

Introdurre quindi nel bicchiere del blender le fragole lavate e pulite.

Frullare sulla funzione , aiutandovi con la spatola, per 1 minuto circa fino ad ottenere una preparazione cremosa. Servire subito.