

Gelato alle pesche e vaniglia

Letteralmente sommersa da 2 cassette di buone pesche che mi sono state regalate, cerco di render loro giustizia nel migliore dei modi. Scorro un po' le categorie del mio piccolo blog e la parola "gelato" mi balza all'occhio! Ma certo il buon gelato artigianale e' fatto con la frutta fresca, dolce, succosa e matura al punto giusto. Inizio subito a comporre la base per il mio gelato e con me ci sono due fidate aiutanti, la panna fresca e la vaniglia. Verso il tutto nella gelatiera e avvio il processo. Dopo 1 ora , apro il coperchio del cestello. Davanti ai miei occhi si presenta una nuvola rosea, soffice e profumata di pesche mature, per finire con l'aroma della vaniglia che persiste, cucchiaino dopo cucchiaino. Troppo Buono!

INGREDIENTI:

- 200 g di pesche mature
- 250 ml di panna fresca
- 50 ml di latte parzialmente scremato
- 4 cucchiaini di zucchero
- 1 bustina di vanillina

PROCEDIMENTO:

Sbucciare le pesche e tagliarle a cubetti. Versare la polpa in un contenitore a pareti alte, poi frullarla con il frullatore ad immersione, fino a creare una crema. Setacciare la purea ottenuta per eliminare i filamenti della frutta.



Versare la purea ottenuta in una ciotola, aggiungere la panna fresca, il latte, lo zucchero e la vanillina. Mescolare per far sì che lo zucchero si sciolga ed il composto diventi omogeneo.



Versare il tutto nel cestello della gelatiera ed avviarla. Dopo 1 ora il gelato e' pronto. Potete gustarlo subito o trasferirlo in una vaschetta da freezer per conservarlo.