

# Gelato ai cachi e vaniglia

È vero che il freddo è arrivato o quasi e che nella provincia ferrarese, le nebbie non concedono una tregua, ma oggi proprio non ho resistito alla tentazione di fare il gelato in casa.

L'ingrediente protagonista sono i cachi. Per quanto mi sia impegnata a farli maturare un po' per volta tra le mele, la natura ha fatto il suo corso e tanti sono giunti a piena maturazione insieme. Comincia così la corsa per non sprecare questi frutti così fragili. Confettura, semifreddo e perché no gelato, soffice e cremoso, dal sapore delicato per concludere degnamente la cena.

## INGREDIENTI:

- 200 g di polpa di cachi maturi (circa 5 cachi)
- 200 ml di panna fresca
- 100 ml di latte parzialmente scremato
- 4 cucchiaini di zucchero
- 1 bustina di vanillina PANEANGELI

## PROCEDIMENTO:

Pulire i cachi ed estrarre la polpa , fino a raggiungerne un peso di 200 g. Versarla in un contenitore a pareti alte e frullarla con il frullatore ad immersione.



Unire alla crema di cachi ottenuta, la panna, il latte, lo

zucchero e la vanillina. Amalgamare bene il tutto, poi versarlo nel cestello della gelatiera.



Avviare la gelatiera per 40 minuti circa.



Servire subito con biscottini se li gradite o trasferire il gelato in un contenitore a chiusura ermetica e riporlo in freezer per consumarlo successivamente.



CONSIGLIO: Se lo riponete in freezer, per gustarlo al meglio, soffice e cremoso conviene estrarlo dal congelatore circa 20 minuti prima di mangiarlo, lasciandolo a temperatura ambiente. Sarà anche più facile comporre le coppette.