



Gelato ciliegia - [Visualizza sul sito di valeriagavazzi](#)

Gelato di ciliegie

Ingredienti:

500 gr. di ciliegie
125 gr. di zucchero
2,5 dl d'acqua
un pizzico di cannella

Togliere il nocciolo dalle ciliegie e metterle a cuocere con l'acqua e lo zucchero.
Frullarle o passarle a setaccio ed aggiungere la cannella.
Quando il composto si è raffreddato metterlo nella gelatiera per circa 20-30 minuti.
Il gelato è pronto...





Versione di Silvia:

950 cc. di acqua
50 cc. di limone
300 g. di ciliegie snocciolate
350 g. di zucchero
50 g. di destrosio
5 g. di neutro.

Cuocere in mezzo bicchiere d'acqua per 5' al max della potenza microonde un pugno di ciliegie e poco zucchero per decorare il gelato.