



PROGETTO "NIDO A CASA"

GELATO ALLA FRUTTA

OGGI PREPARIAMO DEL GELATO,
SENZA L'AUSILIO DELLA
GELATIERA.

RICETTA FACILI E SANE,
PERFETTE PER I VOSTRI BIMBI,
PER MANGIARE TUTTA LA FRUTTA
CON GUSTO!

INGREDIENTI

- FRUTTA A VOSTRA SCELTA, CONGELATA PRECEDENTEMENTE IN FREEZER PER ALMENO 8 ORE.

La frutta può rimanere in congelatore fino a 2 mesi, così potrete fare il gelato quando preferite! La frutta è preferibile usarla matura, così da sfruttare la sua dolcezza e non dolcificare il gelato. Se preferite un gelato più dolce, aggiungete zucchero o dolcificante a piacere.



INIZIAMO!!

GELATO FRAGOLA E BANANA

- METTETE NEL MIXER 3 BANANE E UNA MANCIATA DI FRAGOLE.



- TRITATE FINO AD OTTENERE UNA CONSISTENZA LISCIA E CREMOSA.



- **IL GELATO È PRONTO!** QUESTA DOSE ANDRÀ BENE PER 2/3 PERSONE. SE NECESSARIO, AGGIUNGERE UN GOCCIO DI LATTE DI MANDORLE, ANCHE PER LE PROSSIME RICETTE.

- **SORBETTO AI FRUTTI DI BOSCO**

120 g DI CIASCUN FRUTTO: MORE,
LAMPONI, FRAGOLE E MIRTILLI

- **GELATO AL CIOCCOLATO**

300 g DI BANANE MATURE O PERE
MATURE, 30g CACAO AMARO. DOPO
AVER FRULLATO, AGGIUNGERE A
PIACERE PEZZI DI CIOCCOLATO
FONDENTE.

- **GELATO AL MELONE**

1 PICCOLO MELONE TAGLIATO A
PEZZI

- **GELATO PESCA E BASILICO**

5 PESCE MATURE E QUALCHE FOGLIA
DI BASILICO. DOPO AVER FRULLATO E
ASSAGGIATO POTETE DECIDERE SE
AGGIUNGERE ALTRO BASILICO.

FONTE RICETTA:

<https://www.cucinabotanica.com/>

BUON APPETITO!

CONTINUE A SPERIMENTARE E
RICORDATEVI DI MANDARCI FOTO/VIDEO
DEL VOSTRO MOMENTO DI ATTIVITÀ
INSIEME!



LE EDUCATRICI
ASILO NIDO ALBERO AZZURRO