GELATO MANGO E ZENZERO



Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 4 persone

- 400 g di mango surgelato tagliato - a dadini da 1 cm di lato circa - 1 vasetto di yogurt naturale - 50 ml di latte di cocco - 75 g di zucchero in polvere - 1 cucchiaio di zenzero grattugiato

---

1. Nel contenitore di metallo molto freddo, mettere tutti gli ingredienti e avviare il programma SEMIFREDDI. Se necessario, mescolare.

2. Fare delle quenelle* (canederli) di gelato e consumare immediatamente oppure, se si desidera fare delle palline, mettere il gelato nel congelatore per qualche minuto, ma non ricongelare.

Consigli del cuoco :

Per raffreddare il contenitore, miscelare qualche cubetto di ghiaccio con il programma GHIACCIO TRITATO, svuotarlo e asciugarlo accuratamente.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016