

Gelato Fritto



Ingredienti

Ingredienti:

500g di gelato alla panna
1 uovo
1 tazza di farina
3/4 di tazza d'acqua
5 tazze d'olio per friggere
pellicola trasparente.

Preparazione

Formate 6 grosse palline di gelato e mettetele nel congelatore. Preparate poi una densa pastella con l'uovo, la farina e l'acqua. Immergete le palline di gelato nella pastella, avvolgetele poi singolarmente nella pellicola trasparente e riponetele nel freezer per alcuni giorni. Riscaldare l'olio e immergete per qualche secondo, una alla volta, le palline di gelato finchè si dorano. Servitele immediatamente.

