[RR] (https://www.ricetteregionali.net/)

Gelo di mellone (gelo di anguria)

4Persone

dolciCategoria

facileDifficoltà

40 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentolino, cucchiaio di legno, coppette, passa pomodoro o setaccio**

Ingredienti

- [ ] 1 l di succo di anguria
- [ ] 100 g di cioccolato fondente
- [ ] 60 g di amido
- [ ] 100 g di zucchero
- [ ] Fiori di gelsomino

Preparazione Gelo di mellone (gelo di anguria)

Passo 1.

Sciogliete l'amido e lo zucchero nel succo di anguria (il succo di anguria si prepara passando al setaccio o nel passa pomodoro la polpa rossa dell'anguria).

Passo 2.

Mettete sul fuoco e fate cuocere a fiamma bassa mescolando continuamente con un cucchiaio di legno fino a che il composto non comincia a bollire quindi togliete dal fuoco.

Passo 3.

Versate nelle coppette e ponete su ogni coppetta un fiore di gelsomino lavato e asciugato, coprite le coppette con un canovaccio fino a che il gelo non si sarà intiepidito, quindi spolverate con cioccolato a pezzettini.

Passo 4.

Servite freddo.

Note

- **Nazionalità**: Italiana
- **Pubblicata**: 01/10/2015
- **Calorie**: 0 a porzione
- **Rating**: 4.0 (1 review)
- **Autore**: Carmelo Scuderi (https://www.facebook.com/ricetteregionali)