

Frullato rinfrescante di frutti di bosco con gelato alla vaniglia



Rinfrescante, fruttato e pronto in meno di 10 minuti! Il frullato di frutti di bosco è perfetto per la merenda e non piace solo ai più piccoli.

La stagione dei frutti di bosco è fra le più attese ogni anno. Il frullato che vi propongo è pensato per accorciare l'attesa di tutti coloro che non stanno più nella pelle e hanno voglia di questi deliziosi fruttini. Grazie a frutti di bosco congelati e gelato alla vaniglia, il gusto è straordinario. Tutto ciò che serve sono cinque ingredienti, un frullatore e qualche minuto di tempo.

Sapete chi ha inventato il «milkshake»? Ivar Coulson. Si dice che sia stato il primo a Chicago nel 1922 ad aver avuto l'idea di mescolare latte, cioccolato, malto e gelato per fare una bevanda. Il malto oggi non è praticamente più usato nel milkshake, però ci sono innumerevoli varianti. Per la preparazione a casa: provate e adattate la ricetta ai vostri gusti - lasciate spaziare la vostra fantasia!

- 200 g di frutti di bosco congelati, a scelta
- 3 palline di gelato alla vaniglia
- 3 cucchiaini di zucchero a velo
- 350 ml di latte
- 100 ml di panna intera montata
- Opzionale, biscotti e menta per guarnire

1. In un mixer, ridurre in purea i frutti di bosco, il gelato, lo zucchero a velo e il latte.
2. Versare lo shake in due bicchieri, coprire con panna montata e guarnire con biscotti e menta.

Tempo di preparazione: ca. 5 minuti