

Video tutorial: gelato sfumato alle bacche

Se potessi creare le mie giornate estive ideali, me ne starei lunga e distesa su una bella sdraio in spiaggia, vicino alle persone che amo, con in mano un libro avvincente e nell'altro un gelato delizioso. E poiché il gelato è qualcosa che piace quasi a tutti, nel video tutorial di Ibiza vi presento un gelato meraviglioso fatto in casa.

Un po' di tempo fa ho conosciuto una collega di blog, Nadja di «Little Swiss Bakery» e ho potuto assaggiare i suoi gelati allo yogurt e frutti di bosco. Mi sono così piaciuti che le ho chiesto, se potevo farvi vedere la ricetta: e mi ha dato l'ok! Questi «Ombré Berry Popsicles», come li chiama lei, hanno uno straordinario sapore fresco e fruttato e sono super facili da fare. E sono proprio belli da vedere.

C'è voluto un po' per trovare la coppetta giusta, perché volevo assolutamente il bastoncino di legno e non di plastica. Quelli di legno sono più piacevoli al tocco e secondo me, anche più carini. Ho rovistato in almeno dieci negozi di articoli da cucina e grandi magazzini, ma senza trovare quello che volevo. Allora ho ordinato le mie coppette e i miei bastoncini via Internet e sono soddisfattissima ...

E adesso buon divertimento con il video e: godetevi l'estate! – La lista degli ingredienti si trova proprio alla fine qui sotto ...

- 1 1/2 YoQua naturale (in alternativa va bene anche un altro yogurt, in questo caso si deve solo adattare la quantità di zucchero a velo)
- 1 1/2 YoQua al lampone
- 50 g di zucchero a velo
- 0,8 dl di panna semigrassa
- 250 g di bacche surgelati
- Un po' di estratto di vaniglia