



# Gelato ai frutti rossi

## Rinfrescante ricetta di gelato con Alpro Vaniglia

### Preparazione

1. Inizia tirando fuori dal freezer i frutti rossi freschi congelati o utilizzando una confezione di frutti rossi già mixati la sera precedente.
2. Frulla la frutta rossa congelata con il succo di limone, lo sciroppo d'agave e Alpro Vaniglia e continua per almeno 5 minuti per ottenere una consistenza cremosa.
3. Servi il gelato immediatamente o conservalo in un contenitore ermetico in freezer fino a 1 mese
4. Come tocco finale, aggiungi un rametto di menta sopra il gelato.



8 pezzi



10min



### Ingredienti

- 450 gr di frutti rossi assortiti congelati
- 4 cucchiaini di sciroppo di agave
- 200 gr di alternativa vegetale allo yogurt Alpro Vaniglia
- 1 cucchiaino di succo di limone
- Menta fredda o melissa citronella

### Fatto con

Alpro Vaniglia

