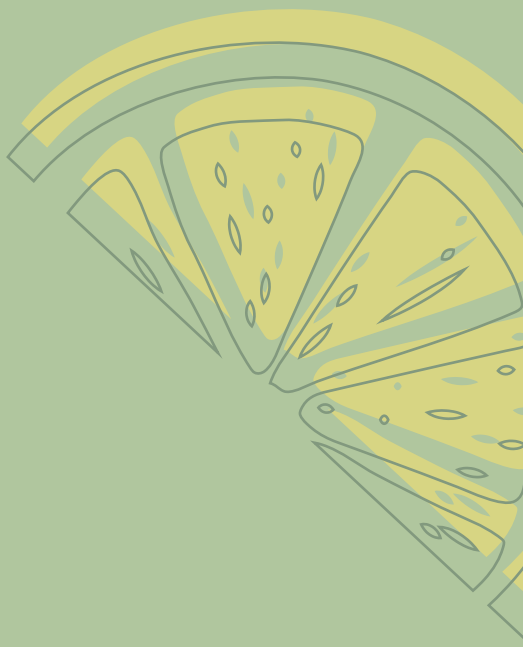
POZZILLO LEMON HOUSE & FARM
Agri-Food Experiences

LEMON RECIPE BOOK

Gelato al limone
di Giulia Sammito



Ingredienti

- 500ml panna (anche vegetale)
- 200ml succo di limone
- 200g latte condensato
- Glassa di limone 3 cucchiai

Preparazione

1. Si monta la panna.
2. Si uniscono al latte condensato il succo di limone e la glassa e si amalgama bene.
3. Unire il composto alla panna.
4. Amalgamare bene.
5. Lasciare riposare in freezer per almeno 8 ore.