

Frappé gelato alla fragola



Tempo preparazione:
2 minuti

Tempo di cottura:
0 minuti

Dosatura:
Per 2 persone

Elenco ingredienti

250g di fragole

1 cucchiaio di zucchero semolato

300ml di latte freddo dal frigorifero

Istruzioni per la preparazione

1. Eliminare le foglioline dalle fragole. Mettere le fragole in freezer, fino a surgelarle del tutto o quasi (circa 2-3 ore).
2. Versare le fragole nel frullatore, aggiungere lo zucchero semolato e infine il latte freddo. Il latte deve quasi coprire le fragole (ma non superare i due terzi dell'altezza della



caraffa del frullatore).

3. Frullare al massimo, fino ad avere una miscela densa e cremosa, poi versare in bicchieri alti.

Alternativamente: È possibile usare vari frutti surgelati per fare questi deliziosi frappe'. Le banane sono sempre un'ottima scelta.