

GHIACCIOLI

ETÀ : dagli 11 anni

TEMPO : 30 minuti per la preparazione e 6 ore per il congelamento (varia a seconda della dimensione dello stampo/bicchieri scelto)

MATERIALI :

- fornelli
- pentolino
- colino a maglie strette
- alluminio da cucina
- stecchi da gelato
- stampi per ghiaccioli o bicchieri di plastica
- vassoio
- mestolo
- freezer

Ingredienti:

- 100 gr di acqua
- 50 gr zucchero
- 150 gr succo di limone (circa 3 limoni medi)



SVOLGIMENTO : Mettere l'acqua a scaldare, a fuoco medio, in un pentolino. Aggiungere lo zucchero e lasciarlo sciogliere completamente. Spegnerne il fuoco e lasciare raffreddare. Mentre lo sciroppo raffredda, filtrare il succo di limone con un colino a maglie strette e aggiungerlo allo sciroppo una volta freddo.

Con l'alluminio da cucina formare un piccolo cordoncino, avvolgerlo intorno allo stecchino e bloccare gli estremi sui lati dello stampo per ghiaccioli, per mantenere centrale lo stecchino quando si verserà il composto liquido nello stampo. Sistemare gli stampi su un vassoio e versarvi il composto, lasciando 1 cm di spazio dal bordo. Mettere i ghiaccioli in freezer fino a quando avranno raggiunto una consistenza solida.

NOTE : Si conservano in freezer per circa 2 settimane. Si può utilizzare lo stesso procedimento per realizzare ghiaccioli a diversi gusti (arancia, fragola, ACE, ananas), usando i succhi di frutta già pronti, oppure creando abbinamenti a piacere. Se si utilizzano sciroppi già pronti (si trovano in tutti i supermercati) occorre prestare attenzione alla proporzione di diluizione (verificare le specifiche indicazioni di diluizione che vengono riportate nell'etichetta del prodotto). Se si vogliono ghiaccioli più dolci, aggiungere altro zucchero alla dose indicata.

Fare attenzione a mettere lo stecchino precisamente al centro, altrimenti non reggerà il peso del ghiacciolo.

