

Categoria: Dolci e Desserts - Gelati e Semifreddi



Informazioni Generali

- Preparazione:** 10 min **Costo:** Molto Basso
- Difficoltà:** Molto Bassa

Nota Aggiuntiva: + il tempo di congelamento (circa 6 ore)



I ghiaccioli sono dei popolari dolci freddi composti da succo di frutta fresca e da uno sciroppo di acqua e zucchero. In questa ricetta li proponiamo in tre varianti: alla fragola, al limone e all'arancia. I ghiaccioli hanno una preparazione molto semplice e si possono fare anche in casa senza alcuna difficoltà. Il loro gusto zuccherino li farà apprezzare a grandi e piccini!

Ingredienti per 4 ghiaccioli alla fragola

- | | |
|---------------------|-----------------------|
| » Acqua
100 gr | » Limoni
succo 1/2 |
| » Fragole
100 gr | » Zucchero
40 gr |

...per 4 ghiaccioli al limone

- | |
|--------------------------|
| » Acqua
100 gr |
| » Limoni
succo 150 gr |
| » Zucchero
50 gr |

...per 4 ghiaccioli all'arancia

- | |
|--------------------------|
| » Acqua
100 gr |
| » Arance
succo 150 gr |
| » Zucchero
50 gr |

Preparazione per i ghiaccioli alla fragola



Per preparare i ghiaccioli alla fragola iniziate preparando uno sciroppo: mettete l'acqua a scaldare in un pentolino (1) e aggiungete lo zucchero (2), lasciate sciogliere completamente lo zucchero, spegnete il fuoco e lasciate raffreddare (3).



Mentre lo sciroppo raffredda, pulite e lavate bene le fragole sotto l'acqua corrente e frullatele (4) fino a raggiungere una consistenza cremosa (5). Aggiungete lo sciroppo ormai freddo alla purea di fragole (6)



e il succo di mezzo limone precedentemente filtrato (7). Mescolate per bene, filtrate il composto ottenuto con un colino a maglie strette (8) e, nel caso in cui si fosse formata della schiuma, eliminatela con un cucchiaio (9).



Prendete ora dei comuni stecchini da gelato e un foglio di carta alluminio. Formate un piccolo cordoncino, avvolgetelo intorno allo stecchino (10) e bloccate gli estremi sui lati dello stampino per ghiaccioli (11). Questo servirà a mantenere centrale lo stecchino quando andrete a versare il composto liquido nello stampo. A questo punto versate il composto nello stampo, lasciando 1 cm di spazio dal bordo (12). Mettete i vostri ghiaccioli alla fragola in freezer fino a quando si saranno solidificati!

Preparazione per i ghiaccioli al limone



Per preparare i ghiaccioli al limone iniziate preparando lo sciroppo, utilizzando lo stesso procedimento descritto sopra. Mentre lo sciroppo raffredda, spremete i limoni fino ad ottenere 150 gr di succo, filtratelo con un colino a maglie strette (13) e aggiungetelo allo sciroppo ormai freddo (14). Ripetete l'operazione dello stecchino anche per i ghiaccioli al limone, versate il liquido negli stampini (15) ricordandovi di lasciare 1 cm di spazio dal bordo. Metteli in freezer fino a quando avranno raggiunto una consistenza solida.

Preparazione per i ghiaccioli all'arancia



Per preparare i ghiaccioli all'arancia iniziate preparando lo sciroppo, utilizzando lo stesso procedimento descritto sopra. Mentre lo sciroppo raffredda, spremete le arance e filtrate il succo con un colino a maglie strette (16) e unitelo allo sciroppo ormai freddo (17). Ripetete l'operazione dello stecchino anche per i ghiaccioli all'arancia, versate il liquido negli stampini (18) ricordandovi di lasciare 1 cm di spazio dal bordo. Metteli in freezer fino a quando avranno raggiunto una consistenza solida.

Consiglio

Con la dose indicata nella ricetta otterrete 12 ghiaccioli, 4 per ogni gusto. Gli stampini hanno una capienza di 60ml. Se volete dei ghiaccioli più dolce potete aggiungere altro zucchero alla dose indicata nella ricetta. Fate attenzione a mettere lo stecchino precisamente al centro, altrimenti non reggerà il peso del ghiacciolo. Se non riuscite a procurarvi gli stampi per i ghiaccioli, potete utilizzare dei normalissimi bicchieri di plastica da caffè, seguendo lo stesso procedimento!

Conservazione

Potete conservare i ghiaccioli in freezer per un paio di settimane