

## Gelato vegan al latte di cocco e ciliegie

*Il gelato vegan al latte di cocco e ciliegie è semplice e veloce da preparare. Scopri la nostra ricetta con poco zucchero.*



Oggi ti proponiamo la **ricetta** di un gelato semplicissimo da preparare, ideale per tutti: il **gelato vegan al latte di cocco e ciliegie**.

Per preparare questa ricetta ti consigliamo di utilizzare il **latte di cocco in lattina**, utilizzando solo la parte solida. In alternativa, puoi provare questa ricetta anche con il latte di cocco più liquido. In questo caso, mescola direttamente il latte di cocco con le ciliegie cotte e trasferisci il composto negli stampini.

Ti consigliamo di utilizzare degli stampini per gelato in silicone, sarà più facile estrarre i gelati.

**Difficoltà: bassa**

**Costo: basso**

**Tempo di preparazione: 10 min.**

### **Ingredienti per 4 persone**

250 ml di latte di cocco

150 g di ciliegie fresche denocciolate

**30 g di zucchero di canna Bio,Logico Despar**

Mezzo limone

Mezza bacca di vaniglia

### **Procedimento**

1. Trasferisci le ciliegie in un pentolino con lo zucchero, i semi della vaniglia e il succo filtrato del limone. Porta il pentolino sul fuoco e cuoci circa 10 minuti o finché le ciliegie sono caramellate e morbide.
2. Lasciale raffreddare, quindi frullane la metà con un frullatore a immersione e tienile da parte.
3. Monta la parte solida del latte di cocco con le fruste elettriche; aggiungi le ciliegie cotte e amalgama gli ingredienti con una spatola.
4. Versa il composto ottenuto negli stampini in silicone, aggiungi il bastoncino di legno e trasferisci in freezer almeno 4-5 ore, meglio se tutta la notte.