

## Gelato alla zucca

### INGREDIENTI

900 g circa zucca al netto della buccia

200 g latte di cocco

5 g stevia

la punta di mezzo cucchiaino di pumpkin pie spice

### PREPARAZIONE

1. Eliminare la buccia dalla zucca
2. Tagliare la zucca a tocchetti e lessarla con poca acqua sino a quando è tenera (oppure cuocerla in forno)
3. Lasciarla raffreddare e colare bene per almeno 3 o 4 ore (se la cuocete in forno non è necessario farla colare)
4. Montate la panna di cocco come se fosse panna normale.
5. Passate la zucca come per fare il purè, aggiungete la panna di cocco, la stevia e le spezie.
6. Mettere tutto in gelatiera
7. Se non avete gelatiera mettete composto in un contenitore (io uso semplice stampo da plumcake foderato di carta forno) e mescolate 2 o tre volte a distanza di un paio di ore l'una dall'altra.
8. Tirate fuori il gelato almeno una mezz'ora prima di servirlo

Il latte di cocco dovrebbe avere alta percentuale di grassi io uso quello della Rapunzel che trovo al Natura sì, non monta come panna normale ma per gelato va più che bene. Ricordatevi di tenere zucca e cocco in frigo 24 ore prima di usarli in modo da avere tutti ingredienti freddi