

## Gelato alla vaniglia



### Ingredienti:

- 250ml soiadrink alla vaniglia
- 1¼ cucchiaino lecitina di soia
- 1 pizzico vaniglia
- 1 barattolo per cubetti di ghiaccio
- frullatore

### Come preparare:

- ① Mescolare il soiadrink con la lecitina e riscaldare leggermente così che la lecitina si scoglie.
- ② Riempire un barattolo per i cubetti di ghiaccio con la mistura e mettere nel freezer per 24 ore.
- ③ Togliere i cubetti dal barattolo e mettere nel frullatore.
- ④ Frullare per ca 3 min così che diventa una bella consistenza da gelato cremoso.
- ⑤ Servirlo immediatamente.



Ricetta di Ariane  
Estetista e marketing

### prodotti usati

