Gelato alla Fragola

Çilekli Dondurma

1 tazza di fragole (750 gr)
1 bicchierino di zucchero
1 sachetto di panna montata in polvere
1 bicchiere di latte

Panna montata e latte si mettono nella ciotola da miscelare poi si miscelano con il miscelatore finché arriva alla coerenza.
Sopra delle fragole lavate si aggiunge zucchero e si miscela finché miscelano bene.
Dopo panna montata e fragole miscelata si uniscono. I Celano e poi si mettono in una ciotola coperto.
Si inserisce nello frigo e poi si rimane dentro al frigorifero circa per 1,5 ore. Poi si leva dal frigo e si riunisce la poi si rimette.
Ogni un'ora e mezza si ripete questa operazione.
Si rimane nello frigo e servirsi quando vuole.

Nota: Il motivo di essere morbidi questi tipi di gelato dipende dall'olio di panna montata.