



## Gelato Gomoso

Sakızlı Dondurma



1 kg di latte  
2,5 tazza di zucchero semolato  
2 cucchiai di polvere di salep  
4-5 mastici gomma

- # Mastici gomma e un cucucchiaio di zucchero si sterlinano insieme
- # Latte si mette in un fornello non alluminio e si lascia a bollire.
- # Sopra di quello latte bollente si aggiungono salep, zucchero a semolato e gomma mastica sterlinata.
- # Fornello si rimette sul fuoco e si cuoca per 10 minuti con mescolando
- # Durante cuocere si allunga con cucucchiaio così si prevede di strisciare del gelato.
- # Fornello si prende dal fuoco e prima di mettere nella tazza di gelato si allunga e si mescola così la miscela si raffredda un po'.
- # Gelato raffreddato si mette in tazza plastica di gelato . E si inserisce congelatore del frigo.
- # Per avere omogeno ogni 45 minuti o ogni ora si riprende dal frigo. Si fa girare sotto sopra e si rinserisce nel congelatore del frigo.
- # Quando raggiunge la giusta consistenza si chiude il coperchio. E si servira ogni volta che vuole.

Nota: Il gelato Gommoso è la ricetta preferita della città di Cesme a Smirne.