

# Pops frutta e succo di melograno



## **Dose per 2 ghiaccioli**

### **Ingredienti:**

- 1 fragola
- 1 mela
- 1 cucchiaio di succo di limone
- un bicchiere di succo di melograno

## **Preparazione**

Affettate la fragola e la mela. Bagnate le fette di mele con il succo di limone.

Con il taglia formine in dotazione ricavate delle stelline dalla fetta di mela. Con l'aiuto dell'apposita spatolina definite la composizione di frutta che preferite.

Tirate fuori la ghiaccioliera Zoku dal freezer, inclinatela e incollate la frutta sulle pareti come indicato nelle istruzioni.

Inserite lo stecco e versate il succo di melograno nelle vaschette. Attendete 7 minuti poi liberate i ghiaccioli con l'apposito pomello.

## **Consigli**

La frutta deve essere affettata sottilmente altrimenti si fa fatica a posizionarla correttamente.

## **Note:**

---

---

---

---

---

---

---

---

# Pops panna e cachi

## Dose per 2 ghiaccioli

### Ingredienti:

- 100 gr di latte
- 35 gr di panna
- 15 gr di zucchero
- 1/2 bustina di essenza di vaniglia
- 1 caco
- succo di limone

### Preparazione

Mescolate e scaldate il latte, la panna, lo zucchero e l'essenza di vaniglia finchè lo zucchero non si sia sciolto completamente. Lasciate raffreddare.

Frullate il caco con un cucchiaino di succo di limone. Riempite a metà le vaschette della ghiaccioliera con il composto con la panna e inserite lo stecchino e attendete 4 minuti circa.

Infine riempite la vaschetta con il succo di caco.

Lasciare ghiacciare completamente, infine liberare i ghiaccioli con l'apposito pomello dallo Zoku.

### Note:

---

---

---

---

---

---

---

---



# Christmas Pops



## ***Dose per 2 ghiaccioli***

### ***Ingredienti:***

- 1 melograno grande
- 1 cucchiaio di gin
- 1 piccola mela
- 2 cucchiari di succo di limone
- 1 cucchiaio di acqua
- 1 cucchiaino di miele

### ***Preparazione***

Frulla i chicchi di melograno con il miele, il gin, il succo di 1 cucchiaio di limone e l'acqua. Versa il succo di melograno ottenuto nell'apposito misurino fino a raggiungere la quantità necessaria per due ghiaccioli.

Sbuccia la mela e tagliala a fette sottili, spruzzale con un goccio di succo di limone e incidile con le formine che preferisce con il character kit.

Disponi le formine ottenute secondo la tua fantasia sul posizionatore, estrai Zoku dal freezer e inserisci il posizionatore sulle pareti

dello Zoku per pochi secondi ed estrai. Inserisci gli appositi stecchini nello Zoku e riempi con il succo di melograno fino alla linea di riempimento. Lascia ghiacciare per pochi minuti.

Con l'apposito estrattore libera i ghiaccioli dallo Zoku, inserisci i salvagocce negli stecchini e gusta.

### ***Note:***

---

---

---

---

---

# Pops profumati al lampone

## Dose per 2 ghiaccioli

### Ingredienti:

- 1/2 cestino di lamponi
- 2 cucchiaini scarsi di zucchero
- 1/2 bicchiere di latte
- 2 fette di mela

### Preparazione

Passare al mixer i lamponi ben lavati ed asciugati insieme allo zucchero ed ottenere una purea, che verrà poi filtrata in un colino per eliminare i semi antipatici.

Mettere nel dosatore per un ghiacciolo dello zoku in dotazione, metà frullato di lamponi e metà latte.

Con la formina a stella, creare nella mela delle piccole stelline, io ne ho fatte 4 e posizionarle all'interno dello stampo Zoku ben raffreddato.

Inserire lo stecco e versare la crema preparata. Lasciar raffreddare per 9 minuti ed estrarre il ghiacciolo ottenuto.

### Note:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Ricetta di **Simopensieriepasticci**  
[www.pensieriepasticci.blogspot.com](http://www.pensieriepasticci.blogspot.com)



# Pops Alberelli di Natale



## *Dose per 2 ghiaccioli*

### *Ingredienti:*

- 1 yogurt cremoso al cocco
- 1/2 bicchiere di latte
- qualche goccia di colorante alimentare verde
- una fetta di mela per fare le stelle

## *Preparazione*

Frulla i chicchi di melograno con il miele, il gin, il succo di 1 cucchiaino di limone e l'acqua. Versa il succo di melograno ottenuto nell'apposito misurino fino a raggiungere la quantità necessaria per due ghiaccioli.

Sbuccia la mela e tagliala a fette sottili, spruzzale con un goccio di succo di limone e incidile con le formine che preferisce con il character kit.

Disponi le formine ottenute secondo la tua fantasia sul posizionatore, estrai Zoku dal freezer e inserisci il posizionatore sulle pareti dello Zoku per pochi secondi ed estrai. Inserisci gli appositi stecchini nello Zoku

e riempi con il succo di melograno fino alla linea di riempimento. Lascia ghiacciare per pochi minuti.

Con l'apposito estrattore libera i ghiaccioli dallo Zoku, inserisci i salvagocce negli stecchini e gusta.

## *Note:*

---

---

---

---

---

---

# Pops vaniglia e ribes

## Dose per 2 ghiaccioli

### Ingredienti:

- 8/10 bacche di ribes
- 1/2 vasetto di yogurt alla vaniglia
- 1/2 bicchiere di latte

### Preparazione

Diluire nel misurino dello Zoku per il quantitativo di un ghiacciolo, metà parte di yogurt e metà di latte.

Inserire lo stecco nello stampo e versare una piccola parte di liquido, aggiungere due ribes uno per parte; continuare a versare un goccio di liquido ed aggiungere altri 2 ribes sempre uno per parte.

Continuare così sino ad arrivare alla linea finale dello stampo, in tutto io credo di averci messo 8 bacche di ribes, 4 per parte.

Lasciare riposare 9 minuti, estrarre il ghiacciolo e gustare.

### Note:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Ricetta di **Simopensieriepasticci**  
[www.pensieriepasticci.blogspot.com](http://www.pensieriepasticci.blogspot.com)



# Pops al Vin Santo e uvetta



## *Dose per 2 ghiaccioli*

### *Ingredienti:*

- vin santo
- uvetta sultanina
- acqua

### *Preparazione*

Nella ghiaccioliera tenuta preventivamente 24 ore nel freezer, inserite lo stecco. Preparare un mix con metà Vin Santo, metà acqua (altrimenti non solidifica) e 2 cucchiaini di zucchero.

Riempire la ghiaccioliera per metà con il mix di Vin Santo, acqua e zucchero, aggiungere qualche uvetta e fare solidificare per almeno 6 minuti.

Riempire la parte restante e aggiungere qualche altro chicco di uvetta. Attendere ulteriori 6 minuti poi con l'apposito pomello liberare lo stecco dallo stampo.

### *Note:*

---

---

---

---

---

---

---

---

# Pops liquore di cioccolato bianco

## *Dose per 2 ghiaccioli*

### *Ingredienti:*

- liquore al cioccolato bianco
- scaglette di cioccolato fondente
- acqua

### *Preparazione*

Nella ghiaccioliera, tenuta preventivamente 24 ore nel freezer, inserite lo stecco. Preparare un mix con metà liquore al cioccolato bianco e metà acqua (altrimenti non solidifica).

Riempire per metà la ghiaccioliera con il mix di liquore e acqua, aggiungete qualche scaglietta di cioccolato fondente e fare solidificare per almeno 6 minuti.

Riempire la parte restante e aggiungere altre scaglette di cioccolato.

Attendere ulteriori 6 minuti; decorare la parte finale con qualche scaglietta, farla ben aderire al ghiacciolo e poi con l'apposito pomello liberare lo stecco dallo stampo.

### *Note:*

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

