

Pops Nettarine e Pecorino



Dose per 4 ghiaccioli

Ingredienti:

- 4 pesche nettarine
- 4 fette di pecorino
- 1 filo di olio evo
- 4 dosi di latte
- pepe nero

Preparazione

Snocciolate le pesche e frullatele nel mini pimer assieme al latte, al formaggio, al pepe macinato e per ultimo un filo di olio.

Dopo aver riposto il Quick Pop Maker Zoku in freezer per almeno 24 ore, posizionate gli stecchi nelle apposite fessure per i ghiaccioli.

Versatevi ora il liquido all'interno e attendete 10 minuti. Poi con l'apposito estrattore estraete i ghiaccioli et voilà gustatelo come aperitivo!

Consigli: Come aperitivo è davvero ottimo. Potreste anche frullarlo e servirlo come granita con dei semplici crostini.

Note:

Pops Sorbetto Mirtillo Lampone

Dose per 1 ghiacciolo

Ingredienti:

Per il succo di mirtillo:

- una manciata di mirtilli tritato in un mixer e filtrato con un colino per eliminare la buccia e i semi

Per il succo di lampone:

- 1 vaschetta di lamponi tritati nel mixer e filtrati in un colino per eliminare i semi
- 1/2 limone
- 2 cucchiaini di zucchero di canna

Preparazione

In un bicchierino dosatore mettere il succo dei mirtilli, allungare con un pochino di acqua in modo da renderlo più liquido, aggiungere qualche goccia di limone e un cucchiaino di zucchero, mescolando bene per scioglierlo.

Fare la stessa cosa in un altro misurino dosatore con il succo di lampone.

Inserire nello Zoku lo stecco e mettere tre quarti di succo di mirtillo. Lasciar passare 6 minuti per farlo ghiacciare, quindi,

successivamente mettere l'altro succo, ovvero quello di lampone, riempiendo tutto lo spazio rimanente.

Lasciar raffreddare altri 8 minuti, ed estrarre.

Consigli:

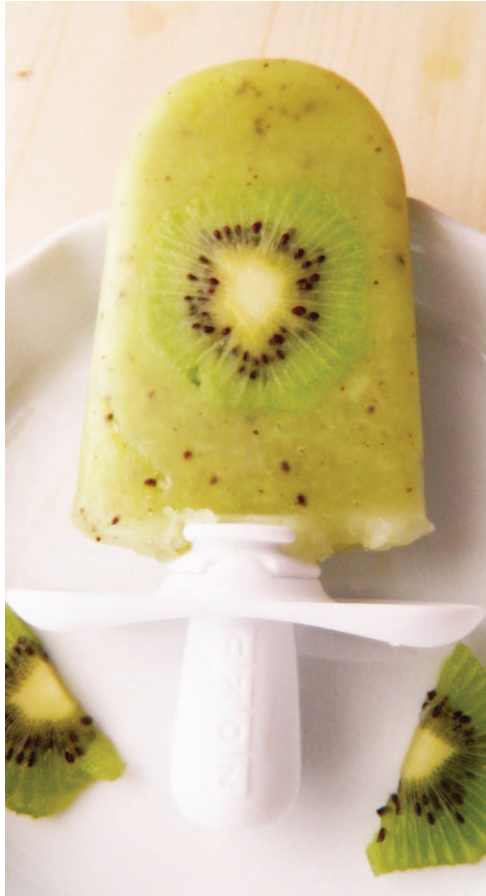
Ecco un piacevole ghiacciolo bicolore, ricco di antiossidanti e di vitamine per affrontare il caldo dell'estate!

Note:

Ricetta di **Simopensieriepasticci**
<http://pensieriepasticci.blogspot.it/>



Pops Sorbetto Kiwi Limone



Dose per 1 ghiacciolo

Ingredienti:

- 1 kiwi bello grosso e sodo
- 1/2 limone
- 1/2 cucchiaino di zucchero
- acqua

Preparazione

Sbucciare il kiwi, tagliarne 2 fettine da tenere da parte. Metterlo in un robot da cucina insieme al succo del limone e lo zucchero e tritare ottenendo una purea. Allungarla con un po' di acqua in modo da ottenere un composto non più troppo denso ma un pochettino più liquido.

Posizionare con l'apposito attrezzino le fette di kiwi all'interno delle pareti dello Zoku, una per parte. Inserire poi lo stecco e successivamente versarci il composto al kiwi. Ghiacciare per il tempo necessario 7/9 minuti circa, estrarre e mangiare.

Consigli:

Un pieno di vitamina C bello fresco!

Note:

Pops all'Anguria

Dose per 2 ghiaccioli

Ingredienti:

- 1 fetta di anguria privata dei semi
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 cucchiaino di sciroppo alla menta
- 2 cucchiari di acqua fredda

Preparazione

Riponi Zoku in freezer per almeno 24 ore, dopodiché sarà sempre pronto a fare ottimi ghiaccioli.

Frulla l'anguria e versa nell'apposito misurino fino a raggiungere la quantità necessaria per due ghiaccioli. In due contenitori diversi mescola un cucchiaio di acqua fredda, un cucchiaino di zucchero e il succo di limone, fai lo stesso con lo sciroppo di menta, l'acqua fredda e lo zucchero.

Inserisci gli appositi stecchi nello Zoku e riempi con il succo di anguria fino a 3/4, riponi nel congelatore pochi minuti.

Aggiungi il succo di limone lasciando uno spazio per il succo alla menta e riponi nel congelatore un paio di minuti. Riempi fino alla linea di riempimento con lo sciroppo alla menta e lascia ghiacciare per pochi minuti.

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

Note:

Ricetta di [sunflowers8](http://www.oggipanesalamedomani.it) - www.oggipanesalamedomani.it



Pops al Gazpacho



Dose per 2 ghiaccioli

Ingredienti:

- 1 pomodoro maturo
- 1/2 peperone privato della buccia
- 1/2 cetriolo sbucciato
- un cucchiaino di cipolla tritata
- una spolverata di paprika
- una spruzzata di succo di limone
- sale e pepe

Preparazione

Riponi Zoku in freezer per almeno 24 ore, dopodiché sarà sempre pronto a fare ottimi ghiaccioli. Taglia un paio di fette sottili di cetriolo e tieni da parte.

Frulla tutti gli ingredienti nel mixer, filtrali con un colino e versa nell'apposito misurino fino a raggiungere la quantità necessaria per due ghiaccioli.

Disponi le fette di cetriolo secondo la tua fantasia sul posizionatore, estrai Zoku dal freezer e inserisci il posizionatore sulle pareti

dello Zoku per pochi secondi ed estrai.

Riempi con il gazpacho fino alla linea di riempimento e lascia ghiacciare per pochi minuti. Con l'apposito estrattore libera i ghiaccioli dallo Zoku, inserisci i salvagocce negli stecchi e gusta.

Consigli: Se fosse troppo denso aggiungi acqua quanto basta.

Note:

Pops Liquirizia Menta e Yogurt

Dose per 2 ghiaccioli

Ingredienti:

- 1/2 bicchiere abbondante di latte scremato
- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini colmi di stevia
- 1 punta di cucchiaino di polvere alla liquirizia
- 2 foglie di menta fresca
- 3/4 cucchiaini di yogurt da bere bianco

Preparazione

Mettere nel congelatore il Quick Pop Maker per almeno 24 ore.

In una ciotola versare il latte, lo zucchero, la stevia e la polvere di liquirizia e mescolare bene con una frusta fino a che non si è sciolto tutto.

Per il gelato tutto liquirizia con menta è sufficiente posizionare le foglioline ben lavate sulla parete interna della formina ghiaccioli, aiutandosi con la spatola zigrinata in dotazione con il kit. Inserire poi lo stecco e versare il liquido fino alla linea segnata.

Lasciar ghiacciare per 7/9 minuti, fino a che l'interno vicino allo stecco risulta ben duro.

Per il gelato con il cuore di yogurt infilare lo stecco poi riempire con il liquido. Aspettare 3/4 minuti, fino a che il gelato vicino alle pareti risulta ben ghiacciato, poi usare la pompetta per togliere il liquido all'interno. Con la stessa pompetta riempire il "guscio" gelato con lo yogurt liquido e lasciare indurire ancora qualche minuto. Estrarre il gelato con la manovella in dotazione.

Note:

Ricetta di **lamammapasticciona**
<http://lamammapasticciona.blogspot.it/>



Pops Sorbetto tume



Dose per 4 ghiaccioli

Ingredienti:

- 1 fetta di anguria baby
- 1 fetta grande di melone
- 2 cucchiai abbondanti di zucchero
- 4 foglie di menta fresca
- 2 cucchiai di rum
- acqua

Preparazione

Tagliare l'anguria ed il melone senza semi e tagliarli a cubetti. Frullarli separatamente con un cucchiaino di zucchero per uno allungandoli con qualche cucchiaino di acqua.

Per il sorbetto anguria e melone: mettere i liquidi ottenuti nelle piccole brocche in dotazione con il Quick Pop Maker.

Estrarlo da freezer dopo almeno 24 ore e posizionarlo sul "gradino" verde in dotazione con il kit per ottenere il bicolore diagonale. Inserire i bastoncini; con la pompetta fornita nel kit riempire metà circa delle sedi per ghiaccioli con il frullato di melone.

Lasciar indurire per qualche minuto, riposizionare il maker in maniera orizzontale

e riempire con il frullato di anguria.

Lasciar congelare fino a che anche il centro attaccato al bastoncino risulta ben duro. Estrarre i ghiaccioli con l'ausilio della manovella verde.

Per il sorbetto al melone, rum e menta: con la spatolina zigrinata far aderire le foglie di menta ben lavate alla parete ghiacciata delle sedi per ghiaccioli. Allungare il frullato di melone con il rum e versare con la pompetta fino alla linea indicata.

Lasciar ghiacciare per 7/9 minuti ed estrarre.

Note:

Ricetta di **lamammapasticciona**

<http://lamammapasticciona.blogspot.it/>

Pops Anguria & Tequila

Dose per 4 ghiaccioli

Ingredienti:

- 500 gr di anguria
- 70 gr di zucchero
- 2 cucchiaini di succo di lime
- 2 cucchiaini di Tequila

Preparazione

Riponete Zoku in freezer per almeno 24 ore. Tagliate a cubetti la polpa senza semi dell'anguria e frullatene con lo zucchero, il succo di lime e la Tequila.

Passate tutto al colino e versate il liquido nel Quick Pop Maker. Inserite gli appositi stecchi nello Zoku e riempi con il succo.

Consigli:

La quantità di zucchero può variare secondo i gusti.

Note:



Pops More e Prosecco

Dose per 3 ghiaccioli

Ingredienti:

- 200 gr di more
- 100 ml di prosecco
- 1 cucchiaio di sciroppo di canna da zucchero
- qualche goccia di succo di lime

Preparazione

Frullate quasi tutte le more (lasciandone alcune intere), passate il frullato al colino. Mescolate il prosecco con il succo di more, lime, sciroppo di zucchero.

Tagliate a metà le more intere, inseritele in fondo del pop maker, versate il liquido nei appositi spazi, inserite gli stecchini.

Consigli: La quantità dello sciroppo può variare secondo i gusti.

Note:

