

# Pops tropicali Fragole e Basilico



**Dose per 4 ghiaccioli**

**Ingredienti:**

- 200 ml di succo di frutti tropicali
- 2 fragole fresche
- 2 foglie di basilico (facoltativo)

**Preparazione**

Dopo aver riposto il Quick pop maker Zoku in freezer per almeno 24 ore, posizionate gli stecchi nelle apposite fessure per i ghiaccioli. Prendete le fragole e lavatele. Poi tagliatele a fettine di circa 5 mm per il verso della lunghezza.

Prendete ora una fettina e con la palettina apposita adagiatela nella parete superiore della fessura di un ghiacciolo. Poi girate il Quick pop maker Zoku e mettete la fetta di fragola anche sull'altro lato. Tritate le foglie di basilico e unitele al succo di frutta.

Prendete il succo ai frutti tropicali e versatelo negli spazi appositi. Aspettate 7-9 minuti ed estraete con l'apposito estrattore. Voilà...il vostro ghiacciolo è pronto!

**Note:**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# Pops Kamut, More e Menta

**Dose per 2 ghiaccioli**

**Note:**

**Ingredienti:**

- 100 ml di bevanda al farro (potete sostituirla con il latte)
- 5 foglie di menta fresca
- 100 gr di more selvatiche

**Preparazione**

Levate dal freezer il Quick pop maker Zoku dopo 24 ore e inserite le more nei vani per i ghiaccioli, poi posizionate gli stecchi. A questo punto prendete le foglie di menta, lavatele e tagliatele finemente.

Poi aggiungetele alla bevanda di kamut. Versate la bevanda al farro fino a riempire i vani appositi. Attendete 7 minuti ed estraete i ghiaccioli con l'apposito estrattore...il vostro ghiacciolo è ora pronto per essere mangiato!

Se non amate il kamut sostituite la bevanda con latte fresco.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Ricetta di **benedettamarchi**  
<http://fashionflavorscooking.blogspot.it/>



# Pops Yogurt e Amarena



## *Dose per 2 ghiaccioli*

### *Ingredienti:*

- 70 ml di yogurt bianco
- 70 ml di latte
- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di succo all'amarena
- glassa all'amarena

### *Preparazione*

Mescolare lo yogurt con il latte quindi unire lo zucchero e continuare a mescolare bene il tutto ed infine il succo di amarena.

Inserite nel Quick pops maker i bastoncini e versare il preparato allo yogurt fino alla linea massima.

Attendere 7/9 minuti quindi inserire l'apposita manovella e girare finché il ghiacciolo non si stacca e decorarlo con glassa all'amarena.

## *Note:*

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# Pops Fior di Fragola

**Dose per 2 ghiaccioli**

## **Ingredienti:**

- 10 fragole mature
- 1/2 bicchiere di panna fresca
- 3 cucchiaini di zucchero
- poche gocce di limone

## **Preparazione**

Riporre in freezer il quick pop maker per almeno 24 ore alla temperatura più bassa possibile. Lavare le fragole, tagliarle e frullare, aggiungendo poche gocce di limone e un cucchiaino di zucchero.

Mescolare la panna agli altri due cucchiaini di zucchero. Prendere il quick pop maker, riempire le forme con il frullato di fragola, attendere un paio di minuti poi svuotarle del liquido non ancora congelato all'interno, utilizzando l'apposita pompetta.

Infilare i bastoncini e riempire con la panna. Aspettare qualche minuto, ricoprire con altro frullato e non appena anche quest'ultimo si è

indurito estrarre il gelato con la manovella in dotazione.

## **Note:**

---

---

---

---

---

---

---

---

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



# Pops Ciocco-Lampone



## **Dose per 1 ghiacciolo**

### **Ingredienti:**

- 1/2 vasetto di yogurt bianco dolce
- un goccio di latte
- 1/2 cucchiaino di Nesquik o similare
- 4 o 5 lamponi se grossi qualcuno in più se piccoli

### **Preparazione**

Diluire nel bicchierino dosatore lo yogurt con il latte in modo da ottenere un composto semiliquido, aggiungere il Nesquik e mescolare bene.

Lavare i lamponi, asciugarli un pochino e disporli sulle pareti dello Zoku ghiacciato con l'attrezzino apposito, in modo casuale.

Infilare lo stecco all'interno dello Zoku, e versare il preparato al cioccolato sino alla linea indicata. Lasciare ghiacciare 7-8 minuti circa, estrarre col pomolo in dotazione e mangiare!

### **Note:**

---

---

---

---

---

---

---

---

# Pops Lemon-Fragola

## Dose per 1 ghiacciolo

### Ingredienti:

- 1/2 vasetto di yogurt al limone
- qualche fragola
- 1/2 cucchiaino di zucchero
- un goccio di latte

### Preparazione

Diluire nel bicchierino dosatore lo yogurt con il latte e lo zucchero, in modo da ottenere un composto semiliquido.

Tagliare le fragole a fettine molto sottili, di circa mezzo centimetro; con l'apposito attrezzino disporle lungo le pareti dello Zoku, a piacere.

Inserire all'interno dello Zoku lo stecco e versare il composto di yogurt sino alla linea indicata. Lasciar raffreddare per 7-9 minuti e poi estrarre col pomolo in dotazione e gustare!

### Note:

---

---

---

---

---

---

---

---

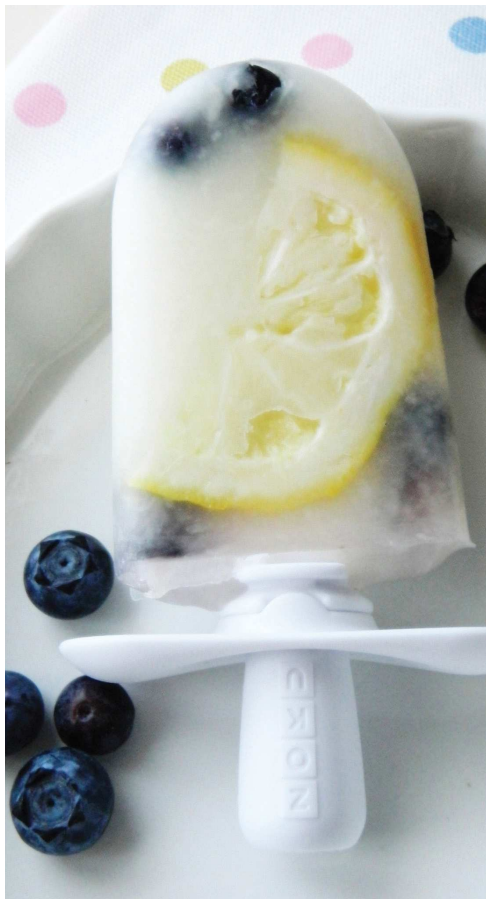
---

---

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



# Pops Limonata e Mirtilli



## **Dose per 2 ghiaccioli**

### **Ingredienti:**

- 1 limone biologico
- 1 cucchiaino raso di zucchero finissimo
- acqua
- 4/5 mirtilli ben lavati, possibilmente piccoli

### **Preparazione**

Lavare bene il limone, asciugarlo e dividerlo a metà. Da una metà ricavarne una fetta sottilissima con un coltello ben affilato, dello spessore massimo di mezzo centimetro, eliminando tutti gli eventuali semi. Spremere l'altra metà dentro il misurino dosatore, aggiungere lo zucchero ed acqua quanto basta per raggiungere la linea di dosaggio di un ghiacciolo.

Con l'apposito attrezzino applicare qualche mirtillo sulle pareti dello Zoku e mezza fetta di limone, inserire lo stecco all'interno e iniziare a versare un pochino di limonata... ogni tanto inserire un mirtillo ai lati dello stecco poi proseguire a versare la limonata,

aggiungere qualche mirtillo e ancora limonata sino a giungere alla linea indicata. Lasciar ghiacciare 7 minuti, estrarre il ghiacciolo con l'apposito pomolo e gustare!

### **Note:**

---

---

---

---

---

---

---

---

# Pops Lampone, Latte e Menta

*Dose per 1 ghiacciolo*

## *Ingredienti:*

- 10/12 lamponi
- 1 o 2 cucchiaini di latte
- 3 foglioline di menta
- 1 cucchiaino di miele

## *Preparazione*

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

Frulla tutti gli ingredienti e versa nell'apposito misurino fino a raggiungere la quantità necessaria per due ghiaccioli. Inserisci gli appositi stecchi nello Zoku e riempi con il succo di lamponi 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:*

---

---

---

---

---

---

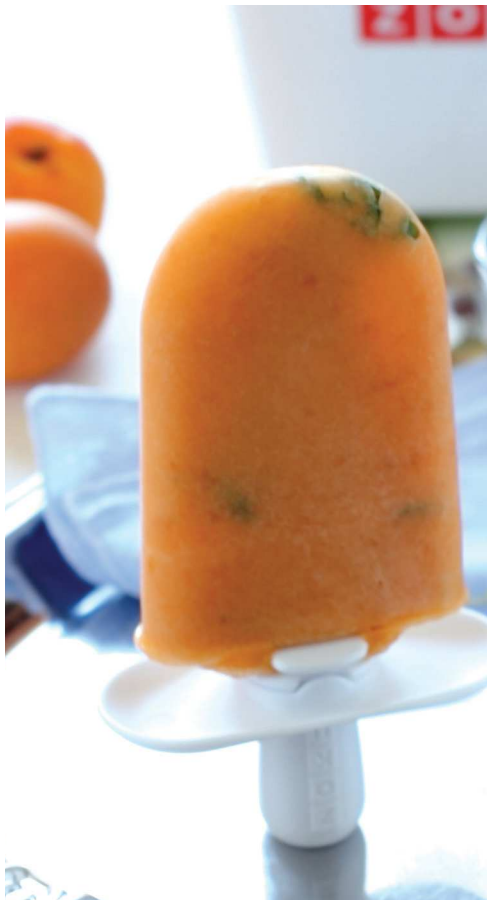
---

---





# Pops Albicocca, Menta e Porto



## **Dose per 2 ghiaccioli**

### **Ingredienti:**

- 2 albicocche
- 1 cucchiaino di porto
- 1 cucchiaino di acqua
- 3 foglioline di menta
- 1 cucchiaino di miele

### **Preparazione**

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

Frulla tutti gli ingredienti e versa nell'apposito misurino fino a raggiungere la quantità necessaria per due ghiaccioli. Inserisci gli appositi stecchi nello Zoku e riempi con il succo di albicocche 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 alla Fragola

**Dose per 4 ghiaccioli**

**Note:**

**Ingredienti:**

- 10 Fragole
- 2 Yogurt bianchi interi zuccherati

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Preparazione**

Tagliate a fettine un paio di fragole e con l'apposito decoratore ricavatene dei cuoricini. Con l'apposito applicatore disporli sul bordo interno della ghiaccioliera tenuta preventivamente 24 ore nel freezer. Frullare le restanti fragole e unirle allo yogurt.

Inserire nella ghiaccioliera gli stecchi, riempirla con il composto e fate solidificare per almeno 10 minuti.

Con l'apposito pomello liberate gli stecchi dagli stampi. Volendo è possibile conservare i pops nel freezer nell'apposito contenitore o avvolti in pellicola.

