

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Base bianca per gelato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 4
- 5 dl di latte
- 2 dl di panna
- 150 g di zucchero
- 3 gocce di aroma di vaniglia.

PREPARAZIONE

- 1 Fare bollire in una casseruola il latte con 1 dl di panna.

Togliete dal fuoco e incorporare lo zucchero, la panna rimasta e l'aroma, mescolare e fate cuocere su fuoco basso lavorandolo con la frusta elettrica senza raggiungere il bollore.

Versare la crema in una ciotola.

Potete lasciarlo neutro oppure aggiungere un aroma, mescolare bene.

Porre la ciotola coperta con pellicola in frigo a freddare.



2 Quando è freddo, trasferite il composto nella gelatiera per 30 minuti circa.



