

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce gelato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

6 uova
3/4 l latte
150 g amaretti
1 bicchierino liquore all'arancia
70 g fecola di patate
1/4 l panna montata
180 g zucchero
granella di cioccolato

PREPARAZIONE

1 Sbattere bene i tuorli con lo zucchero. Incorporare la fecola, stemperare con il latte e cuocere a fuoco dolce mescolando continuamente fino ad ottenere una crema liscia e densa.

Far raffreddare, unire gli amaretti sbriciolati e mescolati al liquore, 3 albumi montati a neve e la panna. Mescolare con una frusta e porre in freezer per 3 ore.

Guarnire con la granella di cioccolato e servire.