

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.