

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato al caramello

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

225 g di zucchero
6 tuorli
1/2 litro di latte
4 cucchiaini di dulce de leche
2 cucchiaini di nocciole sgusciate spellate e tritate.

PREPARAZIONE

- 1 Versate in una casseruola dal fondo pesante 75 g di zucchero e fatelo caramellare finché assume un bel colore biondo. Versatevi un poco di latte e fate cuocere il tempo necessario perché il caramello si sciolga, mescolando di tanto in tanto (attenzione, versando nel caramello caldo la prima parte di latte si formerà una "bolla", quindi la casseruola dovrà essere abbastanza capiente). Aggiungete il latte rimasto continuando a mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Questo caramello si può fare al momento o preparare in anticipo. Sbattete (possibilmente con le fruste elettriche) i tuorli con lo zucchero rimasto, fino a ottenere una crema chiara e gonfia. Rimettete la casseruola con il latte

caramellato sul fuoco e versatevi a cucchiariate il composto di uova e zucchero. Fate cuocere a fuoco basso, senza mai fare bollire, finché la crema vela il cucchiaino. Lasciate raffreddare, mescolando di tanto in tanto. Trasferite la crema in frigorifero e poi passatela nella gelatiera, seguendo le istruzioni. Quando il gelato è pronto, distribuitelo nelle coppe, cospargetelo con le lamelle di nocciole, irroratelo con il dulce de leche e servite subito.