

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato al fiordilatte

LUOGO: Europa / Italia

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



Il gelato al fiordilatte è un gusto bianco, semplice, un gusto che sta alla base della nostra cultura del gelato! Perché è uno dei primissimi gusti con cui i bambini possono riempire le loro coppette, crescendo di estate in estate con la scelta di gusti da abbinare a questa tradizionalissima crema!

INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml
PANNA fresca - 100 ml
ZUCCHERO 120 gr
DESTROSIO 25 gr
LATTE IN POLVERE 25 gr
FARINA DI CARRUBE 3 gr
VANIGLIA facoltativo - 1 bacca

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa mettete un pentolino sul fuoco con il latte, la panna fresca, il destrosio, il latte in polvere (sostituibile con pari quantità di panna) e lo zucchero semolato; mescolate per amalgamare tutti gli ingredienti.





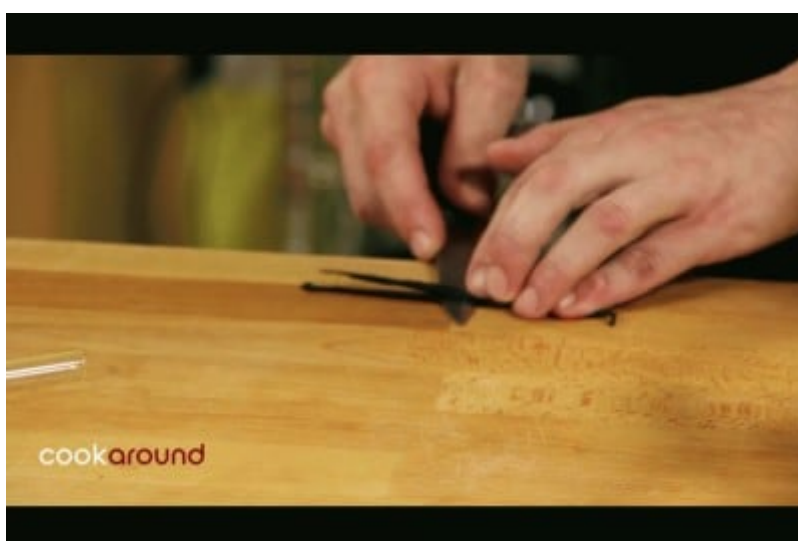
2 Portate il tutto ad una temperatura di 85°C continuando a mescolare.



3 Una volta raggiunta la temperatura, spegnete il fuoco e trasferite il composto in una ciotola.



- 4 Incorporateci la farina di semi di carrube e, se vi piace, i semi di una bacca di vaniglia, amalgamate bene e mettete in congelatore a freddare.



- 5 Una volta ben freddo, frullate per eliminare eventuali grumi e versate il composto nel cestello della gelatiera, azionate la macchina e lasciate mantecare per almeno 50 minuti o

fino a che il gelato non si sarà formato (la tempistica varia a seconda del modello di gelatiera utilizzata).



- 6 Una volta ben mantecato, potrete servire il gelato immediatamente oppure potrete conservarlo in freezer in un contenitore di plastica.