

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato al te verde

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

300 ml di latte
350 ml di panna
100 g di zucchero
5 bustine di tè verde
3 tuorli.

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate il latte senza portarlo a bollire, allontanatelo dalla fiamma e immergetevi le bustine di tè. Lasciate riposare per mezza giornata.
Eliminate le bustine e scaldate il latte, aggiungendo lo zucchero, i tuorli e la panna. Mescolate con cura e miscelate gli ingredienti.
Lasciate riposare in frigorifero, sul ripiano più freddo, per un'ora e mezza, quindi frullate per un minuto.
Rimettete in frigorifero per un'ora e ripetete l'operazione almeno altre 2 volte. Dopo l'ultimo intervento con il frullatore, riponete il gelato nel congelatore e lasciatelo riposare nel congelatore per 2 ore e comunque fino a quando ha raggiunto la giusta consistenza. In

alternativa, mettete il composto nella gelatiera e seguite le istruzioni del vostro elettrodomestico. Prima di servirlo, riponetelo per un quarto d'ora nel frigorifero.