

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Gelato all'amaretto di elizabethellen

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 45 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 8 ORE DI RIPOSO

---



## INGREDIENTI

UOVA 4

PANNA 500 ml

ZUCCHERO 120 gr

VANILLINA 1 bustina

LIQUORE AMARETTO DI SARONNO 3-4  
cucchiari -

AMARETTI 150 gr

## PREPARAZIONE



2 Separate i tuorli dagli albumi.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto bianco e cremoso.





3 Montare gli albumi con la bustina di vanillina.



4 Montare la panna.



5 Incorporare delicatamente ai tuorli gli albumi.



6 Unite la panna montata e mescolare.



7 Sbriciolare gli amaretti.



8 Aggiungete al composto ben compatto il liquore.



9 Mescolare ed unite gli amaretti sbriciolati.



10 Ponete in un recipiente e mettete nel congelatore almeno 20 minuti.



11



12



13





14 Se lasciate il composto nel congelatore per 8 ore otterrete un gelato.



15

