

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Gelato alla cannella

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

600 ml di latte  
300 ml di panna  
250 g di zucchero  
6 tuorli  
1 baccello di vaniglia  
1 stecca di cannella.

## PREPARAZIONE

**1** Immergete il baccello di vaniglia nel latte in cui avete sciolto lo zucchero e scaldate senza portare a ebollizione.

Lavorate a crema i tuorli e lo zucchero fino a ottenere un composto soffice e spumoso.

Aggiungete a filo il latte dal quale avete tolto la vaniglia e mescolate dolcemente con la frusta per ottenere una crema omogenea. Immergete nella crema la cannella spezzettata e lasciate riposare per alcune ore (potreste anche preparare la crema la sera precedente).

Eliminate la cannella e aggiungete la panna.

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.

Togliete il gelato dal freezer 2 ore prima di servirlo in tavola.