

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato alla Frutta

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

250 g di frutta ben matura

tre tuorli d'uovo

150 g di zucchero al velo

1 dl di latte

mezzo litro di panna.

Può essere realizzato con albicocche

banane

fragole

castagne

meloni

lamponi

ananas

a seconda delle stagioni.

PREPARAZIONE

1 Fare bollire il latte e poi mettervi in fusione la frutta per tre quarti d'ora. Quindi battere

con la frusta i tuorli d'uovo con lo zucchero al velo; a questa amalgama unire il composto di latte e caffè. Versare l'insieme, a poco a poco, sulla panna montata a neve soda, girando lentamente con la frusta finché tutto sarà incorporato. Mettere la crema così preparata in un contenitore adatto e riporla nel freezer. Il gelato verrà pronto nel giro di 5 o 6 ore.