

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato alla vaniglia

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 4 tuorli di uova
- 150 g di zucchero
- 1 bicchiere di panna montata
- 1 stecca di vaniglia
- 2 cucchiai di zucchero vanigliato.

PREPARAZIONE

1 Mettete i tuorli in una terrina, unitevi lo zucchero e montateli con una frusta elettrica fino a che saranno quasi bianchi.

Versate quindi il latte e la panna in una casseruola, unitevi la stecca di vaniglia e lo zucchero vanigliato e fate cuocere fino al limite dell'ebollizione.

Togliete immediatamente il recipiente dal fuoco, lasciate riposare per pochi minuti, poi levate la stecca di vaniglia e versate lentamente il latte sulla crema di tuorli, mescolando con un cucchiaino di legno. Fate cuocere la crema a bagnomaria o anche su fuoco bassissimo, fino a quando comincerà ad addensarsi. Toglietela quindi dal fuoco e dal bagnomaria e lasciatela raffreddare, mescolando continuamente. Versate il composto nel

contenitore della gelatiera e fate consolidare il gelato. Se non possedete quest'ultimo, versate la crema in un recipiente da freezer e lasciatela solidificare per almeno 3-4 ore. Trascorso questo tempo, lavorate il gelato con un cucchiaio di legno per qualche minuto in modo da mantecarlo e mettetelo nuovamente in freezer per altri 30 minuti.