

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato alla vaniglia 2

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 baccello di vaniglia
- 400 ml di latte
- 60 g di zucchero a velo
- 140 g di latte condensato
- 250 ml di panna
- 1 presa di sale.

PREPARAZIONE

- 1 Addolcite il latte con lo zucchero. Aprite il baccello della vaniglia e immergetelo nel latte. Scaldate il latte portandolo fino al limite del bollore. Togliete dalla fiamma e lasciate raffreddare.
Eliminate il baccello (ma lasciate nel latte i semi della vaniglia). Fate riposare il latte in frigorifero per un'ora.
Aggiungete al latte il latte condensato, la panna e il sale.
Mettete a 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 due volte.

Dopo l'ultimo intervento con il frullatore, riponete il gelato nel congelatore e lasciatelo riposare per un'ora e comunque fino a quando ha raggiunto la giusta consistenza.