

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Gelato alla vaniglia

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **10 min**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: *+ 50 MINUTI DI MANTECATURA + 1 ORA DI RAFFREDDAMENTO*

---



## INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml

PANNA 100 ml

ZUCCHERO 120 gr

DESTROSIO 25 gr

LATTE IN POLVERE 25 gr

FARINA DI CARRUBE 5 gr

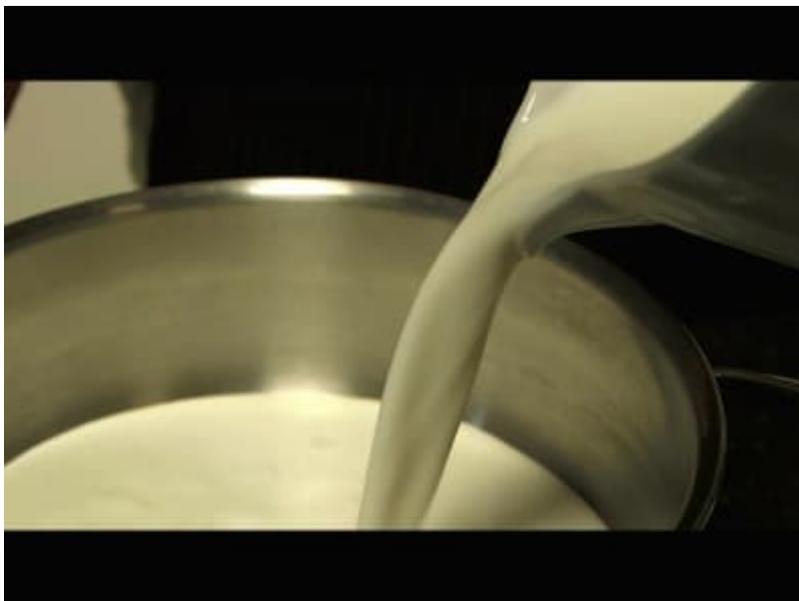
VANIGLIA bacca - 1

SALE 1 pizzico

## PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa mettete un pentolino sul fuoco con il latte, la panna fresca, il destrosio, il latte in polvere, lo zucchero semolato e i semi con la bacca intera di vaniglia; mescolate per amalgamare tutti gli ingredienti.





2 Portate il tutto ad una temperatura di 85°C continuando a mescolare.



- 3 Una volta raggiunta la temperatura, spegnete il fuoco e trasferite il composto in una ciotola, eliminando la bacca di vaniglia.

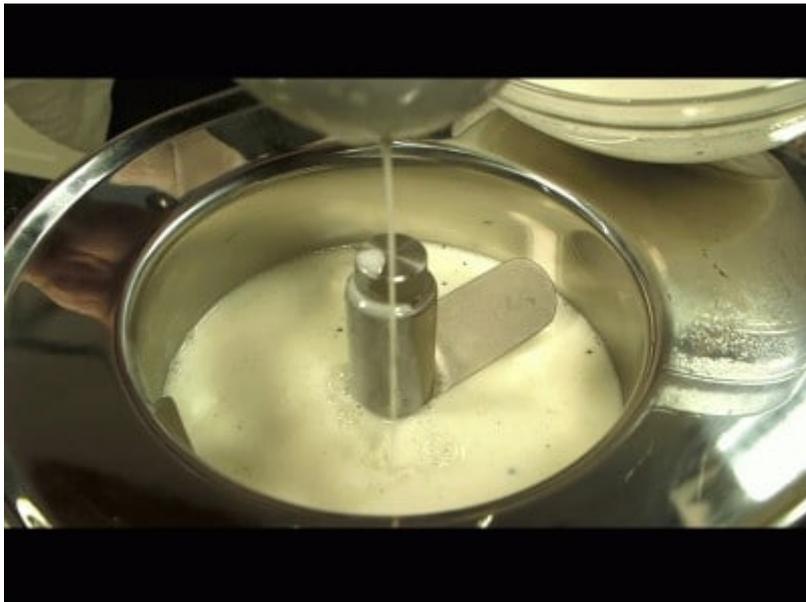


- 4 Incorporateci la farina di semi di carrube e un pizzico di sale; mescolate e, se necessario, frullate per eliminare eventuali grumi.





- 5** Versate il tutto nella gelatiera, azionate la macchina e lasciate mantecare per 50 minuti circa o fino a che il gelato non si sarà formato (la tempistica varia a seconda del modello di gelatiera utilizzata).



- 6** Trasferite il gelato in un contenitore e riponete in freezer per almeno 1 ora prima di servirlo.



7 Servite in coppette decorando con delle lingue di gatto.

