

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato alla vaniglia e latte condensato

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

300 g di latte freddo
200 g di panna fresca
1-2 cucchiari zucchero a velo
1 tubetto di latte condensato
essenza di vaniglia
1 pizzico di sale.

Gelato alla vaniglia e latte condensato: un sapore che sembra perfetto per i bambini ma che ingolosirà tantissimo anche i grandi! Che aspettate a provarlo?

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Mescolare bene bene tutti gli ingredienti in un dosatore col beccuccio.



3 Versare il composto nella gelatiera già in funzione.



4 Lasciar lavoarare la gelatiera per circa 40 minuti.



5 Sporzionare.



6 Guarnire, a piacere, con caramello e savoiardi.