

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Gelato alla Vaniglia

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

3 tuorli d'uovo  
150 g di zucchero al velo  
1 dl di latte  
80 g di baccelli di vaniglia  
mezzo litro di panna.

## PREPARAZIONE

- 1 Fare bollire il latte e poi mettervi in fusione la vaniglia 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.