

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato alle rose

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500 ml di latte
1 rosa molto grande o 2 rose piccole
8 tuorli
130 g di zucchero
250 ml di panna montata
petali di rosa per decorare.

PREPARAZIONE

1 Portate a ebollizione il latte, mette in infusione i petali di rosa e lasciate macerare per 20 minuti. A parte, lavorare i tuorli con lo zucchero per ottenere un composto soffice e chiaro. Aggiungere a filo un po' di latte per diluire la crema e poi unire tutto il latte filtrato. Senza mai smettere di mescolare, scaldate il composto fino al punto di ebollizione del latte e prolungate la cottura fino a quando la crema è abbastanza densa da velare il dorso di un cucchiaino.

Inglobate la panna montata, riversate il composto nella gelatiera e procedete secondo le istruzioni fornite dal vostro elettrodomestico.

A piacere, guarnite con petali di rosa. Senza l'aggiunta di coloranti alimentari, questo gelato è bianco.