

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato allo zafferano

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 bustina di zafferano
- 380 ml di latte
- 60 g di zucchero a velo
- 130 g di latte condensato
- 250 ml di panna
- 1 presa di sale.

PREPARAZIONE

1 Addolcite il latte con lo zucchero. Sciogliete lo zafferano nel latte. Scaldate il latte portandolo fino al limite del bollore. Togliete dalla fiamma e lasciate raffreddare. Mettete il latte in frigorifero e lasciatevelo per un'ora. Aggiungete al latte il latte condensato, la panna e il sale.

Lasciate 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 2 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. In alternativa, mettete il composto nella gelatiera e seguite le istruzioni del vostro elettrodomestico. Togliete dal freezer un quarto d'ora prima di servire in tavola.