

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato di castagne

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 300 g di marmellata di castagne
- 100 g di zucchero
- 2 tuorli d'uovo
- 50 g di panna
- 300 g di latte
- 2 cucchiaini di miele.

PREPARAZIONE

1 Sbattete i tuorli con lo zucchero finché saranno diventati chiari e spumosi. Mescolate al composto la marmellata di castagne, il latte, la panna e il miele.

Lasciate riposare in freezer per almeno un paio d'ore, oppure versate il composto nella gelatiera.

Guarnite a piacimento con fette di mandarino, marron glaces, caldarroste o castagne bollite.