

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato di castagne

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

200 g di passato di castagne
500 g di latte
150 g di zucchero
1-3 tuorli d'uovo
zucchero vanigliato

PREPARAZIONE

- 1 Aggiungete al passato il latte, lo zucchero, i tuorli d'uovo. Fate bollire adagio per 15 minuti in casseruola scoperta; aromatizzate con zucchero vanigliato, fate raffreddare e versate in sorbettiera per far congelare.