

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato fiordilatte fatto in casa

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



Preparare il **gelato fiordilatte** in casa con la **gelatiera** è un modo perfetto per **gustare un [dessert](#)** cremoso e fresco, proprio come in gelateria.

Il **gelato fiordilatte**, con il suo **gusto delicato** e la sua **consistenza vellutata**, è un **gusto classico** amato da tutti, **ideale per rinfrescarsi durante le calde giornate estive**.

Utilizzando pochi ingredienti semplici come latte, panna e zucchero, e seguendo pochi e veloci passaggi, potrai ottenere un gelato fiordilatte dal sapore irresistibile e genuino.

Con la nostra ricetta, faremo insieme il **gelato fiordilatte in casa con la gelatiera**

, scopri come trasformare la tua cucina in una piccola gelateria e sorprendi famiglia e amici con un gelato fatto in casa che conquisterà tutti al primo assaggio. Iniziamo?

INGREDIENTI PER FARE IL GELATO

FIORDILATTE

PANNA FRESCA 200 gr

LATTE INTERO 350 gr

ZUCCHERO 100 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

FARINA DI CARRUBE 3 gr

COME FARE IL GELATO FIORDILATTE CON LA GELATIERA

- 1** In una pentola versa il latte, aggiungi lo zucchero, la farina di carrube e l'essenza di vaniglia. Scalda mescolando di continuo fino a che la farina di semi di carrube e lo zucchero non si saranno disciolti: non serve bollire.





2 Aiutandoti con un colino, filtra il latte in una ciotola. Aggiungi la panna fredda di frigo, mescola, copri con pellicola alimentare e fai raffreddare a temperatura ambiente e poi in frigo per 2 ore.



3 Versa tutto il contenuto della ciotola nella gelatiera, chiudi e aziona la macchina seguendo le istruzioni. Il tuo gelato è pronto per essere gustato subito





COME CONSERVARE IL GELATO FATTO IN CASA

Trasferisci il gelato appena fatto in un contenitore ermetico. Assicurati che il contenitore sia pulito e asciutto per evitare la formazione di cristalli di ghiaccio. I contenitori di plastica rigida o i contenitori specifici per il gelato con coperchi a chiusura ermetica sono ideali.

Prima di chiudere il contenitore, copri la superficie del gelato con pellicola trasparente. Questo aiuta a prevenire la formazione di cristalli di ghiaccio sulla superficie. Premi delicatamente la pellicola trasparente sulla superficie del gelato per eliminare eventuali bolle d'aria.

Posiziona il contenitore nella parte più fredda del congelatore per congelare rapidamente il gelato. Un congelamento rapido aiuta a mantenere una consistenza cremosa. Evita di posizionare il gelato vicino alla porta del congelatore, dove la temperatura può variare di più.

Mantieni il congelatore a una temperatura costante di circa -18°C (0°F) per conservare al meglio il gelato. Controlla regolarmente la temperatura del congelatore per assicurarti che rimanga costante. Anche se il gelato fatto in casa può essere conservato per diverse settimane, è consigliabile consumarlo entro 1-2 settimane per godere del sapore e della consistenza migliori. Etichetta il contenitore con la data di preparazione per tenere traccia del tempo di conservazione.

Prima di servire il gelato, rimuovilo dal congelatore e lascialo riposare a temperatura ambiente per 5-10 minuti per ammorbidirlo leggermente. Questo passaggio rende il gelato più facile da servire e migliora la sua consistenza al palato.

SE TI È PIACIUTO IL GELATO FIORDILATTE, PROVA ANCHE QUESTE

[Sorbetto al limone](#)

[Gelato fatto in casa alla pesca](#)

[Gelato furbo al pistacchio](#)

[Semifreddo al caffè](#)

RICETTE: