

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato malaga

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO:

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

NOTE: *2 ORE DI RIPOSO IN FRIGORIFERO*



Il gelato Malaga è un [classico della gelateria italiana](#), apprezzato per la sua cremosità e per il gusto ricco dell'uvetta imbevuta nel rum. Preparare il gelato malaga in casa con la gelatiera è semplice e ti permette di ottenere un risultato semi professionale e delizioso.

Questa ricetta tradizionale prevede ingredienti di alta qualità come latte, panna, tuorli d'uovo, zucchero, uvetta e rum per creare un gelato che conquista al primo assaggio. Perfetto per concludere un pasto in dolcezza o per una merenda rinfrescante, il gelato Malaga è un dessert raffinato che saprà sorprendere e deliziare tutti i tuoi ospiti.

Segui la nostra guida passo dopo passo per realizzare un gelato Malaga perfetto, che porterà un tocco di eleganza alla tua tavola.

INGREDIENTI PER CUCINARE IL GELATO

MALAGA

LATTE INTERO 250 gr

PANNA FRESCA 125 gr

ZUCCHERO 100 gr

UVETTA 80 gr

RUM SCURO 50 gr

TUORLI 2

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

COME FARE IL GELATO MALAGA CON LA GELATIERA

- 1 Versa l'uvetta in una ciotola, aggiungi 50 g di rum, o il necessario per coprire completamente l'uvetta, e lasciala in ammollo fino al momento dell'utilizzo.





2 In una pentola versa il latte, aggiungi l'estratto di vaniglia e scaldi fino a sfiorare il bollore.



3 In una ciotola metti i tuorli e aggiungi lo zucchero, mescola i due ingredienti con una frusta a mano fino ad amalgamarli per bene.



- 4 Aggiungi il composto di uova e zucchero nella pentola con il latte aromatizzato e cuoci fino ad una temperatura di 85°C (se hai un termometro) oppure fino a che non sfiora il bollore, mescola continuamente, infine fai raffreddare a temperatura ambiente e poi riponi in frigo per 2 ore.





- 5 Trascorso il tempo di riposo, riprendi la crema e unisci la panna, fredda di frigo, mescola nuovamente per ottenere una crema liscia.



- 6 Versa la crema nella gelatiera, chiudi e aziona la macchina seguendo le istruzioni.



7 Quando il gelato sarà pronto, aggiungi l'uvetta, ben strizzata, direttamente nella gelatiera e falla amalgamare. Il tuo gelato è pronto per essere gustato subito.





SE TI È PIACIUTO IL GELATO MALAGA, PROVA ANCHE QUESTE RICETTE

[Gelato alla mela verde](#)

[Gelato alla crema](#)

[Gelato alla pesca](#)

[Gelato al pistacchio](#)

[Gelato alla straciatella](#)