

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Gelato alla Frutta

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

250 g di frutta ben matura

tre tuorli d'uovo

150 g di zucchero al velo

1 dl di latte

mezzo litro di panna.

Può essere realizzato con albicocche

banane

fragole

castagne

meloni

lamponi

ananas

a seconda delle stagioni.

## PREPARAZIONE

1 Fare bollire il latte e poi mettervi in fusione la frutta per tre quarti d'ora. Quindi battere con la frusta i tuorli d'uovo con lo zucchero al velo; a questa amalgama unire il composto di latte e caffè. Versare l'insieme, a poco a poco, sulla panna montata a neve soda, girando lentamente con la frusta finché tutto sarà incorporato. Mettere la crema così preparata in un contenitore adatto e riporla nel freezer. Il gelato verrà pronto nel giro di 5 o 6 ore.