

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato alla nocciola con pralinato

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

4 tuorli
100 g di zucchero
10 g di maizena
250 g di latte
50 g di pralinato
100 g di panna montata.

PREPARAZIONE

1 Sbattere i tuorli con lo zucchero e la maizena.



2 Scaldare, a parte, il latte.

Versare il latte sul composto uova-zucchero-maizena e mettere sul fuoco a bagnomaria. Aspettare che si addensi un pò.



3 far raffreddare ed aggiungere il pralinato.



4 Amalgamare bene e quando è veramente freddo aggiungere la panna montata, delicatamente.

Riporre tutto in freezer e mescolare ogni 15 minuti il tutto per 1 ora circa.



