

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato gusto malaga

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: *+ 40 MINUTI DI MANTECATURA + 1 ORA DI RAFFREDDAMENTO*



Gelato malaga: perfetto se vi va un gelato dal gusto delicato e aromatico... L'uvetta lo rende davvero un dolce particolare!

INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml

PANNA 250 ml

TUORLO D'UOVO 4

ZUCCHERO 160 gr

DESTROSIO 40 gr

UVETTA 100 gr

RUM 1 bicchierino

VANIGLIA ½ bacche

PREPARAZIONE

1 Come prima cosa mettete l'uvetta in ammollo nel rum.



2 Riunite in una pentola il latte ed il destrosio, accendete il fuoco e fate scaldare molto bene.



3 Una volta ben caldo, trasferite il latte in una ciotola e aggiungete i semi e mezzo baccello vuoto di vaniglia lasciandolo in infusione. Coprite la ciotola con della pellicola trasparente.



4 Mentre il latte è da parte ad aromatizzarsi con la vaniglia, sbattete i tuorli con lo zucchero aiutandovi o con delle fruste elettriche o anche con una frusta a mano.





5 Riprenete la ciotola con il latte, rimuovete il mezzo baccello vuoto e unite la montata di tuorli. Mescolate bene.





6 Trasferite il tutto in pentola e portate il composto a 85°C mescolando continuamente.





- 7 Una volta raggiunti gli 85°C trasferite la crema in una ciotola. Mettete la ciotola con la crema in un bagno di ghiaccio affinché raggiunga la temperatura ambiente.





- 8 Togliete la ciotola dal bagno di ghiaccio ed unite alla crema la panna fresca mescolando per amalgamare bene gli ingredienti.



- 9 Trasferite la crema nel cestello della gelatiera ed azionatela facendo mantecare il gelato per circa 50 minuti o fino a che non abbia raggiunto la consistenza desiderata.



- 10 Mentre il gelato viene mantecato nella gelatiera, riprendete l'uvetta, strizzatela molto bene ed asciugatela con un canovaccio.

Aggiungetela al gelato solo negli ultimi minuti di lavorazione in macchina.



- 11 Trasferite il gelato in un contenitore, copritelo con la pellicola e riponetelo in freezer per almeno un'ora prima di servirlo in coppette individuali.

