

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Gelato malaga

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



## INGREDIENTI

TUORLO D'UOVO 4  
ZUCCHERO 160 gr  
DESTROSIO 40 gr  
LATTE INTERO 500 ml  
PANNA 250 ml  
VANIGLIA ½ bacche  
UVETTA 100 gr  
RUM scuro - 1 bicchierino

Il gelato malaga, gusto di nicchia per chi ama il sapore del liquore unito alla freschezza della crema.

Un gelato retrò, che negli anni '60 e '70 ebbe una popolarità enorme ma è diventato oggi, un gelato per nostalgici, intenditori e veri cultori del gelato artigianale!

## PREPARAZIONE

**1** Per prima cosa mettete un pentolino sul fuoco e fate scaldare il latte con il destrosio.



- 2 Una volta caldo, trasferite in una ciotola, incorporate i semi di un baccello di vaniglia e coprite con della pellicola. Mettete da parte per circa un quarto d'ora affinché prenda sapore.

Nel frattempo, montate con delle fruste elettriche i tuorli d'uovo con lo zucchero.



- 3** Trascorso il tempo di riposo del latte, prendetelo ed incorporateci il composto di uova. Versate la base del gelato in un pentolino e mettete sul fuoco.



4 Portate il tutto ad una temperatura di 85°C continuando a mescolare.



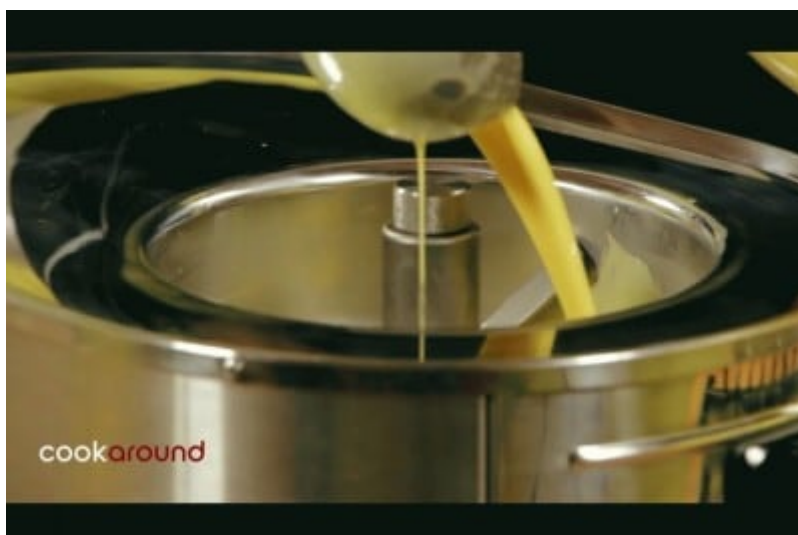
5 Una volta raggiunta la temperatura, spegnete il fuoco e trasferite il composto in una ciotola per bloccarne la cottura e mettete nel congelatore a far freddare.



6 Una volta ben freddo, incorporate la panna e amalgamate bene aiutandovi con una frusta a mano.



- 7** Versate il composto nel cestello della gelatiera, azionate la macchina e lasciate mantecare per almeno 50 minuti o fino a che il gelato non si sarà formato (la tempistica varia a seconda del modello di gelatiera utilizzata).



- 8** Quando il gelato è pronto aggiungete l'uvetta sultanina (precedentemente bagnata con il rum scuro, strizzata e asciugata) ed azionate la macchina per qualche minuto per amalgamare bene.





- 9 Una volta ben mantecato, potrete servire il gelato immediatamente oppure potrete conservarlo in freezer in un contenitore di plastica.