

GELATO DI CREMA

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
persone	8			

INGREDIENTI:	
1 litro	Latte
200 g	Zucchero
6	Tuorli
	vaniglia

PREPARAZIONE:

Sbattete a lungo i tuorli con lo zucchero per farli diventare spumosi. Fate bollire il latte con la vaniglia, unitelo alle uova a poco a poco e rimettete la crema sul fuoco per qualche minuto. Lasciatela quindi raffreddare e versate nella gelatiera per il tempo occorrente a congelare. Se non possedete una gelatiera elettrica, mettete in freezer mescolando la crema ogni cinque minuti: occorreranno circa 2 ore per ottenere un buon gelato.