

DOLCI E DESSERT

Gelato al pippermint get

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

10 min

Ingredienti per 4 persone

Latte	50 cl
Tuorli d'uovo	4
Zucchero in polvere	250 g
Fecola di patate	1 cucchiaino
Crema di latte fresca	10 cl
Pippermint get	2 bicchierini

Preparazione

- 1 Il dessert va preparato 3 ore prima della consumazione. Stemperare i tuorli d'uovo in una casseruola con la fecola e lo zucchero fin quando il composto assumerà un colore chiaro.
- 2 A questo punto incorporarvi, poco a poco, il latte bollente e fare cuocere a fuoco basso, senza smettere di rimescolare con una paletta di legno, girandola sempre nello stesso senso, fin quando la crema avrà preso giusta consistenza.
- 3 Togliere la casseruola dal fuoco e lasciare raffreddare. Aggiungere la crema di latte e un bicchiere di Pippermint Get. Sbattere nuovamente il composto.
- 4 Versare l'insieme in un contenitore di plastica, adatto per il freezer. Mescolare due o tre volte la crema, man mano che va congelandosi.
- 5 Al momento di servire, sformare il gelato e inaffiarlo con il secondo bicchiere di Pippermint Get. Questo gelato può essere realizzato anche con altri liquori, secondo il gusto.