

DOLCI E DESSERT

Gelato alla vaniglia

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

Ingredienti per 4 persone

Tuorli d'uovo	4
Zucchero	150 g
Latte	25 cl
Panna da montare	1 bicchiere
Vaniglia	1 stecca
Zucchero vanigliato	2 cucchiaini

Preparazione

- 1 Mettete i tuorli in una terrina, unitevi lo zucchero e montateli con una frusta elettrica fino a che saranno quasi bianchi.
- 2 Versate quindi il latte e la panna in una casseruola, unitevi la stecca di vaniglia e lo zucchero vanigliato e fate cuocere fino al limite dell'ebollizione.
- 3 Togliete immediatamente il recipiente dal fuoco, lasciate riposare per pochi minuti, poi levate la stecca di vaniglia e versate lentamente il latte sulla crema di tuorli, mescolando con un cucchiaino di legno.
- 4 Fate cuocere la crema a bagnomaria o anche su fuoco bassissimo, fino a quando comincerà ad addensarsi. Toglietela quindi dal fuoco e dal bagnomaria e lasciatela raffreddare, mescolando continuamente.
- 5 Versate il composto nel contenitore della gelatiera e fate consolidare il gelato, secondo le istruzioni specifiche del vostro apparecchio.
- 6 Se non possedete quest'ultimo, versate la crema in un recipiente da freezer e lasciatela solidificare per almeno 3-4 ore.
- 7 Trascorso questo tempo, lavorate il gelato con un cucchiaino di legno per qualche minuto in modo da mantecarlo e mettetelo nuovamente in freezer per altri 30 minuti.