



Gelato alla crema



Zucchero semolato



Difficoltà bassa



10 minuti

Ingredienti:

- 600 g Latte
- 400 g Panna fresca
- 160/200 g Tuorli (circa 8/10)
- 240 g Zucchero
- 1 bacca Vaniglia
- 1 limone Scorza grattugiata di limone

Procedimento



1. In una casseruola, fate scaldare il latte con la panna, l'interno della bacca di vaniglia e la scorza grattugiata del limone.



2. Nel frattempo, usate una frusta per montare i tuorli d'uovo con lo zucchero.



3. Quando il latte arriva ad ebollizione, versare il composto di tuorli nel latte e portate il tutto ad una temperatura di 85°C circa.



4. A questo punto, filtrate con un colino e lasciate raffreddare dalle 12 alle 24 ore al fine di permettere alla miscela di maturare, prima di ghiacciare nella sorbettiera per circa 30 minuti (a seconda del tipo di sorbettiera usata).