

GELATO ALLA VANIGLIA



Preparazione : 20 min - **Riposo :** 4 ora(e) - **Cottura :** - - **Materiale :** -

Ingredienti : 6-8 persone

- 6 tuorli d'uovo - 500 ml di latte intero - 1 baccello di vaniglia - 125 g di zucchero in polvere

1. Versare il latte intero in una pentola. Dividere il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza e, aiutandosi con la punta di un coltello, grattare via i semi nel latte. Aggiungere il baccello e portare ad ebollizione.

2. In una ciotola sbattere i tuorli e lo zucchero. Versare lentamente il latte vanigliato caldo nella ciotola e mescolare.

3. Versare il preparato nella pentola e far cuocere a fuoco lento senza smettere di mescolare fino a quando non si addensa la crema (a 83°C, nel caso si utilizzi un termometro da cucina).

4. Versare in una ciotola, coprire con pellicola trasparente e lasciate raffreddare. Conservare in frigorifero fino a quando il preparato non sarà molto freddo.

5. Rimuovere il baccello di vaniglia. Premere il pulsante del ciclo Gelato italiano o Gelato artigianale. Versare il preparato nella turbina. Quando la spia lampeggia, il vostro gelato è pronto.

6. Servire subito il gelato, o conservare nel congelatore.

Consigli del cuoco :

Con la stessa base , scatenate la vostra fantasia, sostituendo il baccello di vaniglia con mandorle, pistacchi,

nocciole...

Gelato Expert ■