

Gelato alla panna

Il **gelato alla panna** è un goloso dessert preparato con ottimo latte intero e aggiunta di panna che ne esalta il sapore. Con semplici ingredienti sarà possibile produrre un buon gelato artigianale tra le pareti domestiche che faranno la gioia dei più piccini e dei vostri ospiti.

Il gelato alla panna può essere usato come base per la composizione di altri gusti, aggiungendo pezzi di cioccolato o frutti di bosco che ne arricchiranno ulteriormente il composto. Dal gusto delicato, il gelato alla panna accompagnerà i vostri dolci o vi darà un po' di refrigerio nelle torride giornate estive.

Difficoltà: Basso **Cottura:** 5 min **Preparazione:** 40 min
Costo: Basso

Nota Aggiuntiva: più il tempo di raffreddamento in frigorifero di almeno 2 ore e nel congelatore di 3 ore

Ingredienti per circa 1 kg di gelato:

Latte 600 ml Panna 250 gr Vanillina 1 bustina
Zucchero 250 gr

Preparazione:



Per preparare il gelato alla panna, per prima cosa versate il latte in un pentolino, unite lo zucchero (1) e la panna (2), quindi mescolate e portate non oltre gli 85° (il composto deve sfiorare il bollore ma non bollire). Arrivati a temperatura mettete immediatamente il pentolino dentro ad un contenitore con acqua e ghiaccio per abbassare velocemente la temperatura del composto (3) e una volta freddo, mettetelo in frigorifero per almeno un paio di ore coperto.



Versate la miscela ben fredda nel mantecatore (4) (macchina per il gelato) e avviatele (5). Quando il gelato sarà ben denso (6) e corposo versatelo in un contenitore con il tappo e riponetelo in freezer per almeno 3 ore prima di consumarlo.

Consiglio

Se un minuto prima di spegnere il mantecatore, unirete al gelato 100 gr di cioccolato fondente in scaglie, otterrete il gelato al gusto stracciatella.