

# *Gelato alla vaniglia*

## *Ingredienti*

375 ml di latte  
375 ml di crème fraîche liquida  
2 baccelli di vaniglia  
145 g di zucchero a velo  
8 tuorli d'uovo

## *Preparazione*

Scaldare il latte + la panna + lo zucchero + i baccelli di vaniglia tagliati in 2 e raschiati, fino quasi al bollore.

Lasciare la vaniglia in infusione per 15 minuti

Sbattere i tuorli con una frusta, aggiungere gradualmente il latte (senza la bacca di vaniglia) continuando a mescolare.

Trasferire il composto in una casseruola e scaldare a fuoco medio-basso mescolando.

Quando la crema ricopre la spatola, interrompere la cottura

Lasciare raffreddare il composto per almeno 4 ore

Mantecare nella gelatiera (ci vogliono circa 30-40 minuti)