

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)