

Gelato alla vaniglia

Ingredienti

375 ml di latte
375 ml di crema liquida fresca
2 baccelli alla vaniglia
145 g di zucchero a velo
8 tuorli d'uovo

Preparazione

Scaldare il latte + panna + zucchero + baccelli vaniglia tagliati in 2 e raschiati, quasi fino a ebollizione.

Lascia che la vaniglia infuso 15 minuti

Sbattere i tuorli con una frusta, aggiungere gradualmente il latte (senza i baccelli alla vaniglia) continuando a mescolare

Trasferire la miscela in una casseruola e scaldare a fuoco basso mescolando

Quando la crema ricopre la spatola, smetti di cucinare

Metti la preparazione per raffreddare almeno 4 ore

Turbiner al sorbetière (richiede circa 30-40 minuti)