



Gelato allo champagne - [Visualizza sul sito di annaluna](#)

Postato da Annalun@

Ingredienti:

2 tuorli, 250 ml di latte, 40 g zucchero al velo, la scorza di mezzo limone

1 bicchiere di champagne, 100 ml di panna montata

Mettete in una casseruola i tuorli col latte, lo zucchero e la scorza di limone. Mescolate bene e scaldate la crema ottenuta a fuoco basso, rimstando continuamente, fino a quando non inizia il bollore. Togliete ora la casseruola dal fuoco, estraete la scorza di limone e fate raffreddare. Aggiungete ora la panna montata e lo champagne, mescolate bene e versate il tutto in un contenitore di metallo ben ghiacciato.

Mettete in freezer per circa un ora mescolando ogni venti minuti con una spatola metallica oppure con un frullino elettrico, oppure nella gelatiera seguendo le istruzioni.

eCucinando.it