



Gelato all'aroma di vaniglia - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

1 litro di latte
1 stecca di vaniglia
300 g. di zucchero (o 250g. di zucchero e 50g. di destrosio)
5g. di neutro

Tagliare in due nel senso della lunghezza la stecca di vaniglia e metterla a bollire per 10 minuti nel latte.
Rabboccare poi il liquido evaporato con latte freddo.
Lasciare raffreddare bene e aggiungere una miscela di zucchero e neutro, badando bene ad eliminare i grumi.
Mettere nella gelatiera.

eCucinando.it