



Gelato alla cannella - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

1 litro di latte
1/3 di stecca di cannella
300 g. di zucchero (oppure 250 zucchero e 50 destrosio)
5 g. di neutro

Lasciare bollire il pezzetto di cannella per 10 minuti nel latte. Raboccare con latte fresco fino ad 1 litro per aggiungere il liquido evaporato durante l'ebollizione. Miscelare zucchero e neutro premendo bene per togliere i grumi e miscelare al latte aromatizzato già freddo. Mettere nella gelatiera.

Postato da Annalun@

Ingredienti x 4 persone:

1/2 lt latte
5 tuorli
120g zucchero
20g cannella
1 baccello di vaniglia

In una casseruola portate ad ebollizione il latte con la vaniglia. In una terrina mettete i tuorli, lo zucchero e la cannella in polvere; lavorateli con un cucchiaino di legno fino ad ottenere un composto omogeneo e ben amalgamato. Unite il latte caldo versandolo poco x volta attraverso un colino e mescolando.

Versate il composto in una casseruola che metterete su fuoco moderato e portate a ebollizione mescolando continuamente fino a che la crema non si sarà addensata (il cucchiaino deve velarsi), quindi togliete dal fuoco e fate freddare.

Ricordatevi di mescolare ogni tanto x evitare che si formi la pellicina in superficie.

Quando il composto è freddo versatelo nella gelatiera e programmate l'apparecchio per il tempo indicato dalle istruzioni.