



Gelato al caramello - [Visualizza sul sito di line](#)

Dosi per 700/800 G.

600 gr.latte intero,  
50 gr.zucchero  
8 gr.neutro

per il caramello:

175.gr.zucchero,  
35 gr.burro.

Procedimento caramello:

Versare 20 gr.di zucchero in una casseruola a fondo spesso.

Lasciar fondere a fuoco dolce,aggiungere ogni volta che è ben fuso

altri 20 gr. di zucchero, fino a terminare i 175 gr.

Quando diventa un bel colore ambra scuro, togliere dal fuoco e aggiungere il burro,amalgamando bene con un cucchiaino di legno.

Procedimento gelato:

Versare nella pentola del caramello(caramello ancora caldo!) il latte bello caldo e mescolare benissimo,aiutandosi anche con la frusta.

Quando tutto à freddo, unire i 50 gr.di zucchero con gli 8 gr.di neutro ben schiacciato nello zucchero.

Frustare ancora (non ci devono essere grumi)

Versare nella gelatiera e procedere.