



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



Gelato alla crema

4 tuorli
150 g di zucchero oppure 110 g zucchero e 40 g destrosio
500 cc di latte
0,5 grammi di vaniglia (una bustina) oppure una bacca
2,5 grammi di neutro

Montare i tuorli con lo zucchero (metterne da parte un cucchiaino). Aggiungere il latte con la vaniglia (se è una bacca si deve prima bollire per alcuni minuti e lasciare raffreddare bene), il neutro amalgamato bene nello zucchero messo da parte e montare ancora con le fruste. Mettere nella gelatiera.

[Vai alla discussione sul forum](#)