

Dolce

Gelato al Fior di Latte

Ingredienti

500 ml (17 fl oz) panna fresca
300 g (10.6 oz) latte condensato zuccherato
estratto naturale di vaniglia

Note. In Italia, la 'panna fresca' o 'panna da montare' viene usata in pasticceria ed è quella utilizzata per fare la panna montata. È fresca, va conservata in frigorifero ed ha un minimo di parte grassa pari al 35%.

Procedimento

Monta la panna con una planetaria o uno sbattitore a mano.

Cristina dice. Mi raccomando, non montarla troppo altrimenti diventa burro.

Aggiungi il latte condensato alla panna montata senza smontare il composto. Poi metti un pochino di vaniglia e amalgama delicatamente.

Versa il composto in un contenitore basso e metti in freezer per almeno 3 ore.



Experience the True Italian Lifestyle
Live, cook, drink & eat the local way
www.localaromas.com