
Ingredienti per 500 gr

200 dl di latte intero
100 dl di panna
1 tuorlo
80 gr di zucchero
90 gr pasta di nocciole

Esecuzione

In un tegame a fuoco basso, oppure a bagnomaria, sciogliete il latte e lo zucchero, portando il composto a 70°.

Unite la panna, il tuorlo e la pasta di nocciola, emulsionate il tutto con un frullatore a immersione e lasciate raffreddare.

Versate la miscela fredda nella gelatiera..

Suggerimenti

- Potete evitare l'aggiunta dell'uovo aumentando la quantità di panna.
- Per ottenere il gelato al pistacchio il procedimento è lo stesso, è sufficiente utilizzare la pasta di pistacchio.
- Se non la trovate la pasta di nocciole potete ottenerla frullando le nocciole nel mixer fino a quanto avranno rilasciato l'olio.

www.gelatieremusso.it info@gelatieremusso.it

