

GELATO AL LATTE

Ingredienti per 4 persone:

- un litro e mezzo di latte,
- 200 g di zucchero,
- una bustina di vanillina,
- amarene sciroppate.

Versate il latte in una casseruola, unitevi lo zucchero e fatelo scaldare, senza tuttavia portarlo all'ebollizione.

Mescolate spesso per far sciogliere lo zucchero.

Togliete quindi dal fuoco, profumate con la vanillina e lasciate raffreddare completamente.

A questo punto, versate il latte nei contenitori di ghiaccio del freezer e fatelo gelare per almeno tre ore, mescolando con un cucchiaino di legno ogni 30 minuti, per evitare che si formino ghiaccioli in superficie.

Trascorso il tempo stabilito, estraete le vaschette dal freezer e distribuite il gelato nelle coppe individuali.

Servite subito, guarnendo ogni coppa con qualche amarena sciroppata e con sciroppo di amarene a piacere.