

GELATO DI CREMA

Ingredienti:

- 750 ml. di latte,
- 175g. di zucchero,
- 6 tuorli.

Si sbatteranno i tuorli con lo zucchero formando quasi una crema a cui aggiungerete il latte. Mettete il tutto in una casseruola nel fuoco dolce e amalgamate bene il tutto. A questa crema di base si può aggiungere l'aroma desiderato (cioccolato, nocciola). Versare il tutto nella gelatiera e fare amalgamare bene fino a quando il gelato non sarà pronto.