

760. GELATO DI AMARETTI

Latte, un litro.

Zucchero, grammi 200.

Amaretti, grammi 100.

Rossi d'uovo, n. 6.

Odore di zucchero vanigliato.

Pestate finissimi nel mortaio gli amaretti e dopo poneteli in una cazzaruola unendoci lo zucchero, i rossi e l'odore; mescolate e versateci il latte a poco per volta. Mettete la cazzaruola al fuoco per condensare il composto come fareste per la crema, indi versatelo nella sorbettiera per gelarlo.

Sentirete un gelato squisito che può bastare, a buona misura, per otto persone. La metà dose può servire per quattro ed anche per cinque persone.