

Gelato al fior di latte

dose per gelatiera da 800 g

Ingredienti

Latte intero	g	450	Panna da montare	cl	100
Zucchero	g	180	Vaniglia - pizzichi	n	1

1. Mettete latte, panna e zucchero nel contenitore della gelatiera
2. Riponetelo nel congelatore per un paio d'ore
3. Trascorso tale tempo incominciate a montare il gelato
4. Aggiungete la vaniglia poco a poco assaggiando

Unite agli ingredienti di questa ricetta fragole, pesche, pere, banane o altra frutta a vostra scelta. Aggiungete qualche cubetto di ghiaccio e frullate. Otterrete così un ottimo frappè.