

# Gelato al fior di latte

dose per gelatiera da 800 g

## Ingredienti

|              |   |     |
|--------------|---|-----|
| Latte intero | g | 450 |
| Zucchero     | g | 180 |

|                     |    |     |
|---------------------|----|-----|
| Panna da montare    | cl | 100 |
| 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.