

GELATO IN CASA senza gelatiera

Il gelato in casa senza gelatiera è una preparazione utile per chi non possiede la macchina per fare il gelato.

Seguendo le indicazioni per la preparazione della ricetta base del gelato, quella alla panna, con la fantasia si può mixarla con aromi e ingredienti diversi: dalla frutta al cioccolato.

Ingredienti per 1 kg di gelato:

4 uova
200 grammi di zucchero
1 litro di panna

Ingredienti con la base di gelato allo yogurt:

250 g di yogurt
250 ml di panna
250 ml di latte
150 g di zucchero



A questi ingredienti si possono aggiungere granella di nocciola e cacao amaro per un gusto al cioccolato, ma anche la Nutella da dosare a piacimento e pezzetti di frutta, come ananas, banana e lamponi, succo di limone zuccherato o sciroppo di fragole o alla menta per un gelato dal gusto estivo e più leggero.



Preparazione:

Dividere i tuorli delle uova dagli albumi, e unire lo zucchero ai tuorli; lavorate bene questi due ingredienti fino a formare una crema, mentre da parte monterete a neve gli albumi. Poi montate la panna (in caso di gelato allo yogurt utilizzate la frusta per amalgamare i latticini) e unitela alla crema di tuorli, mescolando con delicatezza per non farla smontare.

La parte più importante arriva nella fase di raffreddamento: mettere la crema in un contenitore raffreddato precedentemente in freezer e lasciarlo per circa 4 ore, avendo cura di tirarlo fuori almeno tre volte, ogni 45 minuti, per mescolarlo, in modo da rompere i cristalli di ghiaccio e lasciare congelare il preparato in modo che rimanga cremoso e morbido.

Infine gustarlo e adornarlo con cialde e miniconi Ali d'Oro.