GELATO AL CAFFÈ

Ingredienti:

- Tre tuorli d'uovo,
- 150 g di zucchero a velo,
- 1 dl di latte,
- 80 g di caffè in chicchi,
- mezzo litro di panna.

Fare bollire il latte e poi mettervi in fusione i chicchi di caffè per tre quarti d'ora.
Quindi battere con la frusta i tuorli d'uovo con lo zucchero al velo; a questa amalgama unire il composto di latte e caffè.
Versare l'insieme, a poco a poco, sulla panna montata a neve soda, girando lentamente con la frusta finché tutto sarà incorporato.
Mettere la crema così preparata in un contenitore adatto e riporla nel freezer.
Il gelato verrà pronto nel giro di 5 o 6 ore.