

GELATO CLASSICO ALLA VANIGLIA

Ingredienti:

- 250g. di panna fresca,
- lt. 0,250 di latte intero,
- un cucchiaino di essenza di vaniglia (0,5 g. di vaniglina),
- un pizzico di sale.

Versare nel contenitore della gelatiera il latte, aggiungere l'essenza di vaniglia (o vaniglina) e lo zucchero preparato separatamente in soluzione sciropposa (fredda).

Aggiungere la panna tenendo presente che per evitare la formazione di grumi è opportuno lavorarla prima con un pò di zucchero oppure incorporarla a parte in una piccola quantità (1/6 circa) del preparato.