GELATO DELIZIA

Ingredienti:

- 4 uova,
- una scorza di limone,
- 750cc. di latte,
- 225g. di zucchero.

Mettere in una pentolina un uovo intero e 3 tuorli: unire piano piano lo zucchero e con un cucchiaino di legno amalgamate bene il composto fino a renderlo spumoso.

Far bollire il latte con la buccia di un limone.

Togliere la buccia e unire il latte alla crema.

Mettere il composto sul fuoco mescolando e facendo ben attenzione a non farlo bollire.

Quando sarà addensato toglierlo dal fuoco e travasarlo in un recipiente continuando a mescolare fino a quando si sarà raffreddato.

Passare il tutto in un colino molto fine e versare nella gelatiera.

Far funzionare l'apparecchio e, senza bisogno di metterlo in frigo, in circa 20 minuti sarà pronto un ottimo gelato.