GELATO AL PIPPERMINT GET

Ingredienti per 4 persone:

- Mezzo litro di latte,
- 4 tuorli d'uovo,
- 250 g di zucchero in polvere,
- 1 cucchiaino di fecola di patate,
- 1 dl di crema di latte fresca,
- 2 bicchierini di pippermint get.

Stemperare i rossi d'uovo in una casseruola con la fecola e lo zucchero fin quando il composto assumerà un colore chiaro.
A questo punto incorporarvi, poco a poco, il latte bollente e fare cuocere a fuoco basso, senza smettere di rimescolare con una paletta di legno, girandola sempre nello stesso senso, fin quando la crema avrà preso giusta consistenza.
Togliere la casseruola dal fuoco e lasciare raffreddare.
Aggiungere la crema di latte e un bicchiere di Pippermint Get.
Sbattere nuovamente il composto.
Versare l'insieme in un contenitore di plastica, adatto per il frezeer.
Mescolare due o tre volte la crema, man mano che va congelandosi.
Al momento di servire, sformare il gelato e innaffiarlo con il secondo bicchiere di Pippermint Get.
Questo gelato può essere realizzato anche con altri liquori, secondo il gusto.