GELATO AL TÈ

Ingredienti:

- 30g. di tè di ottima qualità,
- 120g. di zucchero semolato,
- 5 tuorli d'uovo,
- 5 dl. di latte,
- una scorza di limone.

Mettere in una casseruola il latte con la buccia del limone.
Far bollire, quindi aggiungere il tè.
Lasciar riposare per circa 10 minuti e nel frattempo sbattere i tuorli con lo zucchero in modo da ottenere una crema spumosa.
Filtrare il latte in un colino da tè molto fitto e mescolando unire il latte caldo al composto.
Rimettere il composto in una casseruola e lasciarlo sul fuoco basso, sempre mescolando, per 10 minuti facendo attenzione che non raggiunga l'ebollizione.
Quando il composto si sarà addensato, toglierlo dal fuoco, passarlo in un setaccio e sempre mescolando farlo raffreddare.
Versare la crema fredda nella gelatiera.
Far funzionare l'apparecchio e, senza bisogno di metterlo in frigo, in circa 20 minuti sarà pronto un ottimo gelato.