

GELATO ALLA PANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di zucchero,
- una bustina di vanillina,
- 800 g di panna (del tipo da montare).

Mettete sul fuoco una casseruola, lo zucchero fatelo sciogliere con mezzo bicchiere di acqua, mescolando in continuazione.

Aromatizzate lo sciroppo con la vanillina e toglietelo subito dal fuoco, lasciandolo raffreddare completamente.

Montate la panna ed incorporatela allo sciroppo, mescolando delicatamente con un cucchiaino di legno.

Trasferite il composto nelle vaschette del ghiaccio e tenetelo in freezer per almeno 4 ore, mescolando ogni 30 minuti.

Potete anche trasferire il composto nella gelatiera e tenerlo nel freezer per il tempo necessario a farlo gelare.