

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 peppermint 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 Peppermint Get.

Sbattere nuovamente il composto.

Versare l'insieme in un contenitore di plastica, adatto per il freezer.

Mescolare due o tre volte la crema, man mano che va congelandosi.

Al momento di servire, sformare il gelato e inaffiarlo con il secondo bicchiere di Peppermint Get.

Questo gelato può essere realizzato anche con altri liquori, secondo il gusto.