



DESSERT

Gelato ai marrons glaces

INGREDIENTI:

Lo sciroppo contenuto in un vasetto di marroni da glassare Agrimontana.

½ l di latte fresco intero.

7 tuorli d'uovo.

150 g di zucchero semolato.

PREPARAZIONE

Sbattete i tuorli d'uovo con lo sciroppo in una bastardella. Unite il latte tiepido. Assaggiate e regolate di zucchero. Passate la bastardella a bagnomaria e cuocete, sempre sbattendo con la frusta, finché la crema non si addensa. Togliete la bastardella dall'acqua a bollore e passatela in acqua e ghiaccio, continuando a sbattere per 2 minuti. Lasciate raffreddare e passate in gelatiera. Aggiungete, a piacere, dei pezzetti di marrons glagés.