

Dolci con gelati fatti in casa

Autore: brandmade brandmade

Data: 02 Gennaio 2015



Se volete **fare il gelato fatto in casa, per farcire biscotti, panettoni e crepes**, potete provare le ricette migliori dei gelati più comuni, come quelli che vi proponiamo. Il gelato casalingo può essere preparato in tanti gusti diversi; potete fare quelli a base di frutta, scegliendo quella di stagione, ma potete anche fare i gelati ai gusti classici come quello al cioccolato o alla panna. Il gelato in casa si fa con la gelatiera, ma potete provare anche a farlo senza. Ecco delle gustose ricette per fare il gelato fatto in casa.

Gelato alla crema

Un gelato classico è il gelato alla crema. Questo gelato lo potete usare come base di riferimento per fare gelati di altri gusti, è ottimo per le torte gelato ma anche per farcire i biscotti gelato.

Preparazione

In una pentola di acciaio, fate scaldare il latte e la panna, senza far bollire. A parte, in una ciotola, sbattete i tuorli delle uova con lo zucchero per renderli spumosi, aiutandovi con la frusta elettrica. Aggiungete il composto di uova spumose al composto di latte e panna (se volete il gelato più aromatico aggiungete la vaniglia). Fate addensare a fuoco dolce per pochi minuti, senza far bollire. Mettete il composto in un contenitore e fate raffreddarlo in frigo o in una ciotola con acqua e ghiaccio. Mettete il composto freddo in gelatiera per 30 minuti, poi trasferitelo in freezer per qualche ora, ponendolo in una ciotola di vetro o di alluminio.

Ricordatevi che se non avete la gelatiera, potete mettere il composto in una ciotola e porlo in freezer per qualche ora, avendo cura ogni ora di mescolarlo con un cucchiaino, in modo che il gelato sia soffice e spumoso.

Consigli

Per rendere il gelato alla crema ancora più goloso, potete aggiungere pezzetti di biscotti o gocce di cioccolato.

Gelato alla fragola

Il gelato alla fragola è tra i gusti alla frutta preferiti in estate. Questo gelato alla fragola è leggero e perfetto anche per i bambini. Vediamo come farlo in modo semplice.

Preparazione

Montate la panna in una ciotola fredda e fatela raffreddare in frigo. Frullate le fragole ed unitele alla panna, aggiungendo il latte. Mescolate il composto e trasferitelo nella gelatiera per farlo rassodare un po' e poi mettetelo in freezer per farlo raffreddare ancora.

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/ricette/dolci-con-gelati-fatti-in-casa/>

Generato il 23/04/2025