

Gelato alla vaniglia fatto in casa con la gelatiera

Autore: Lud Vica

Data: 31 Luglio 2017



Ecco la **ricetta del gelato alla vaniglia fatto in casa con la gelatiera**. E' buono e pronto in poco tempo!

Ricetta

1. Versate il latte in una casseruola a fondo pesante
2. Dividete longitudinalmente in due il baccello di vaniglia e raschiatelo all'interno con un coltellino, recuperando tutti i semini
3. Uniteli al latte e mettetelo sul fuoco
4. Spegnete appena inizia l'ebollizione
5. Mettete i tuorli in una terrina e amalgamateli rapidamente
6. Unite lo zucchero lavorateli per un paio di minuti con il cucchiaino di legno
7. Continuando a mescolare, unite a filo il latte caldo e di seguito la panna

8. Versate il composto nella casseruola del latte e cuocete la crema, a fuoco debolissimo, fino a che si addensa formando un velo sul cucchiaino
9. A questo punto immergete subito la casseruola in acqua e ghiaccio e lasciate raffreddare mescolando ogni tanto
10. Versatela in un contenitore con il coperchio e mettetelo in frigorifero per qualche ora
11. Solo quando è molto fredda mettetela nella gelatiera e fatela montare fino a quando si addensa
12. Ci siamo! Mangiate il gelato alla vaniglia fatto in casa.

Leggi anche:

[Gelato fatto in casa al lemon curd e mirilli](#)

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/ricette/gelato-alla-vaniglia-fatto-in-casa-con-la-gelatiera/>

Generato il 18/04/2026