|  |
| --- |
| **Gelato con Prugne della California e caffè** |
|  |
|  |
| **Tempi di preparazione**: |  10 minuti  |  |
|  |
| **Porzioni:** |  4 persone |  |
|  |
| **Ingredienti:** | 500 ml di latte6 tuorli d’uovo125 gr di zucchero50 gr di Prugne della CaliforniaMetà scorza di un limoneMetà scorza di un’arancia2 gr di caffè in polvere10 ml di passitoMenta a piacere |
|  |
|  |  |  |
| **Preparazione:** |  | Amalgamate i tuorli pastorizzati con lo zucchero, aggiungete poi un pizzico di caffè inpolvere, un po’ di scorza di limone e un po’ di scorza d’arancia. |
|  |  | Aggiungete il latte caldo e far pastorizzare in pentola o in forno a microonde arrivando ad 85° misurando con una sonda. |
|  |  | Fate sfumare in una padella le Prugne della California con del passito e versatelenell’impasto. |
|  |  | Dividete in dei composti per cubetti di ghiaccio e mettete in freezer. Una volta congelati, sformateli e frullate il tutto. |