|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Gelato con Prugne della California e caffè** | | | | |
|  | | | | |
|  | | | | |
| **Tempi di preparazione**: | 10 minuti | | |  |
|  | | |
| **Porzioni:** | 4 persone | | |  |
|  | | | |
| **Ingredienti:** | 500 ml di latte  6 tuorli d’uovo  125 gr di zucchero  50 gr di Prugne della California  Metà scorza di un limone  Metà scorza di un’arancia  2 gr di caffè in polvere  10 ml di passito  Menta a piacere | | |
|  | | | | |
|  |  |  | | |
| **Preparazione:** |  | Amalgamate i tuorli pastorizzati con lo zucchero, aggiungete poi un pizzico di caffè in  polvere, 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 versatele  nell’impasto. | | |
|  |  | Dividete in dei composti per cubetti di ghiaccio e mettete in freezer. Una volta congelati, sformateli e frullate il tutto. | | |