

Gelato Macedonia

Scritto da Fabio Cantaro, WebMaster

Lunedì 20 Luglio 2009 11:52 - Ultimo aggiornamento Lunedì 20 Luglio 2009 12:10



La mia voglia di gelato in estate cresce proporzionalmente al mio peso 🍦

Allora mi reco a Niscemi presso la gelateria Musco che fa un gelato alla Macedonia che è una favola. Purtroppo, dopo tre tentativi in cui avevano terminato questa prelibatezza, mi sono dovuto attrezzare rispolverando il mio Gelataio Simac e ne ho realizzato una versione più leggera ma altrettanto buona.

Infatti, prendendo spunto da alcune ricette online e dopo alcuni tentativi ne è venuta fuori una versione molto buona e "leggera".

INGREDIENTI

- 4 tuorli d'uovo
- 1 litro di latte intero
- 280 gr. di zucchero (se lo volete più dolce anche 300 gr)
- Frutta candita a pezzetti a piacere (circa 150 gr)

PREPARAZIONE

Gelato Macedonia

Scritto da Fabio Cantaro, WebMaster

Lunedì 20 Luglio 2009 11:52 - Ultimo aggiornamento Lunedì 20 Luglio 2009 12:10

1. Mettere a scaldare il latte e coprire.
2. Intanto sbattere i tuorli con lo zucchero ed unirli al latte mescolando continuamente.
3. Rimettere sul fuoco mescolando continuamente senza far bollire.
4. Appena la crema velerà il mestolo togliere dal fuoco.
5. mettere in frigo a freddare.
6. Mettere nella gelatiera per 15-20 minuti
7. mentre monta nella gelatiera aggiungere i canditi così che possano mescolarsi con il gelato
8. versare in un contenitore e congelare (o servire).