

Gelato alla lavanda (Dolci)



Preparazione

Fate scaldare il latte e la panna in un pentolino e quando raggiungono il bollore, mettete in infusione per mezz'ora i fiori di lavanda.

Nel frattempo sbattete con lo sbattitore elettrico i tuorli d'uovo, lo zucchero e il miele fino a farli diventare chiari e spumosi.

Quando il latte sarà tiepido e pieno di profumo di lavanda, passatelo al colino e uniteci l'uovo sbattuto mescolando bene con una frusta.

Rimettete il composto sul fuoco: tenete il fuoco al minimo e mescolate in continuazione facendo attenzione che l'uovo non impazzisca. Quando raggiungerà una consistenza fluida ma non liquida, togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

Una volta freddo, travasate il composto in una gelatiera e fate mescolare per 1h.

Servite con qualche fiore di lavanda fresco per decorare.

Consigli

Preparate il vostro gelato alla lavanda prestando attenzione a quale gusto abbinerete a questo fiore: in linea di massima, infatti, la vaniglia rappresenta la miglior combinazione.

Curiosità

La lavanda veniva usata sin dall'Antica Roma per prendersi cura della salute delle persone e, in modo particolare, per sistemare capelli e pelle.

Informazioni

Preparazione 180 minuti

Cottura 20 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Panna per dolci 400 millilitri

Latte 200 millilitri (intero)

Zucchero 100 grammi

Miele 35 grammi (di lavanda)

Fiori di lavanda (2 cucchiaini di fiori di lavanda)

Uova (4 tuorli d'uovo)