

Caulat (caolatte)

Ingredienti (x 6 persone)

*6 tuorli d'uovo
750 gr. di panna (oppure metà latte, metà panna)
6 cucchiari di zucchero
qualche scorzetta di limone*

Preparazione

mettere una casseruola sul fuoco non forte, buttare i tuorli e sbatterli con lo zucchero; quando sono ben amalgamati, unire la panna, poca alla volta, la scorza di limone (da togliere dopo la cottura); continuare a mescolare, ma non fare mai raggiungere il bollore. Servire la crema densa e fredda, in tazza, o versarla in stampini e metterla in frigo

La nonna Maria con questa base faceva il gelato