

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Gelato alla Nutella

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 5 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 40 MINUTI DI MANTECATURA + 1 ORA DI RAFFREDDAMENTO



Nutella, croce e delizia di tutti i golosi! E noi cosa abbiamo fatto? Abbiamo realizzato anche il gelato quasi per mettervi maggiormente in crisi davanti alla necessità di consumarne con parsimonia.

Ma quando si dice Nutella non c'è forza di volontà che tenga, è necessario intingervi il dito! Siamo sicuri che farete lo stesso gesto anche con questo delizioso gelato.

### INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml

PANNA FRESCA 50 ml

TUORLO D'UOVO 75 gr

ZUCCHERO 90 gr

DESTROSIO 25 gr

LATTE IN POLVERE o pari quantità di  
panna - 25 gr

FARINA DI CARRUBE 5 gr

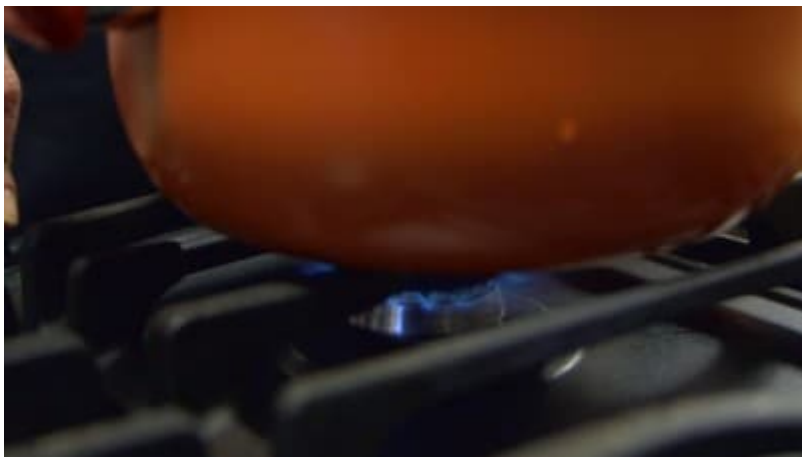
ESTRATTO DI VANIGLIA ½ cucchiaini da tè

NUTELLA® 100 gr

# PREPARAZIONE

- 1 Riunite in un pentolino il latte, l'estratto di vaniglia, il destrosio ed il latte in polvere. Accendete il fuoco e portate il tutto quasi a bollore.





- 2** Nel frattempo separate i tuorli dagli albumi di 4 uova. Sbattete i tuorli con lo zucchero e tenete gli albumi per un'altra ricetta.





- 3 Quando il latte è ben caldo, utilizzarne una parte per stemperare la montata di tuorli. Mescolate molto bene con una frusta a mano.



- 4 Rimettete il composto di latte e tuorli nella pentola e portate il tutto a 85°C.





- 5 Non appena il composto raggiunge la temperatura definita, trasferite la crema in una ciotola fredda per bloccarne la cottura.



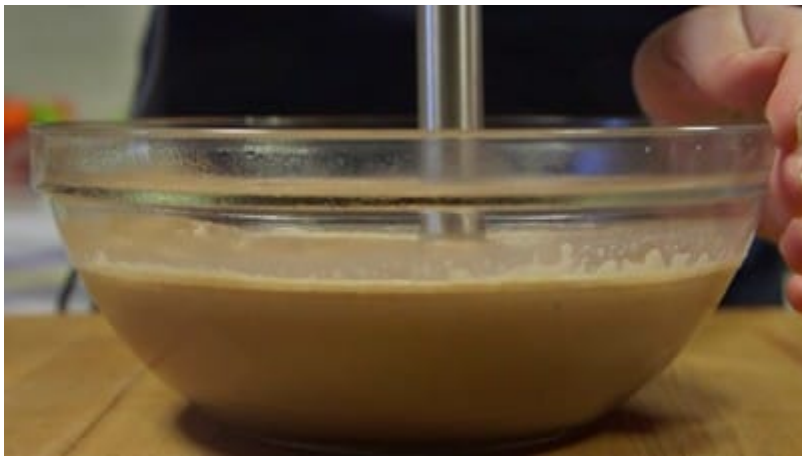
- 6 Unite la farina di semi di carrube alla crema ed aggiungete anche la Nutella. Mescolate molto bene.







- 7** Emulsionate il composto con un frullatore ad immersione. Trasferite la ciotola in un bagno di ghiaccio fino a che la crema non abbia raggiunto la temperatura ambiente.



- 8** A questo punto non dovrete far altro che trasferire la crema nel cestello della gelatiera e mantecare per 50 minuti o fino a che il gelato non abbia raggiunto la consistenza desiderata.



- 9 Trasferite il gelato in un contenitore, coprite con della pellicola trasparente e riponetelo in freezer per almeno un'ora prima di servirlo in tavola in coppette individuali.



