

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Gelato di noci

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: 40 MINUTI DI MANTECATURA + 1 ORA DI RAFFREDDAMENTO



Il gelato alle noci è una sorpresa estiva per chi ama il sapore di questa preziosa frutta secca. Se vi state chiedendo come abbinarlo, le possibilità golose sono davvero tante, ma soprattutto, si può esaltare accompagnato ad una buonissima crepes! Provare per credere!

### INGREDIENTI

LATTE INTERO 250 ml  
PANNA FRESCA 160 ml  
TUORLO D'UOVO 1  
LATTE IN POLVERE 20 gr  
FARINA DI CARRUBE 5  
ZUCCHERO 90 gr  
DESTROSIO 30 gr  
NOCI sgusciate - 100 gr

### PREPARAZIONE

**1** Come prima cosa tostate le noci in una padella, quindi tritatele molto finemente fino ad

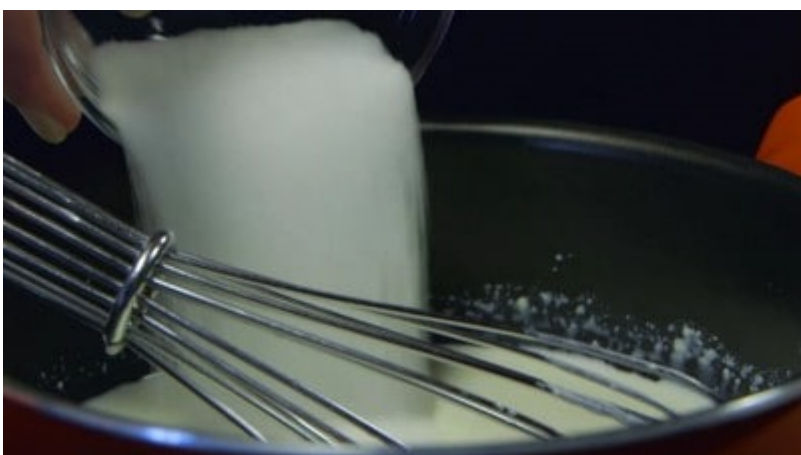
ottenere un composto umido, quasi pastoso.

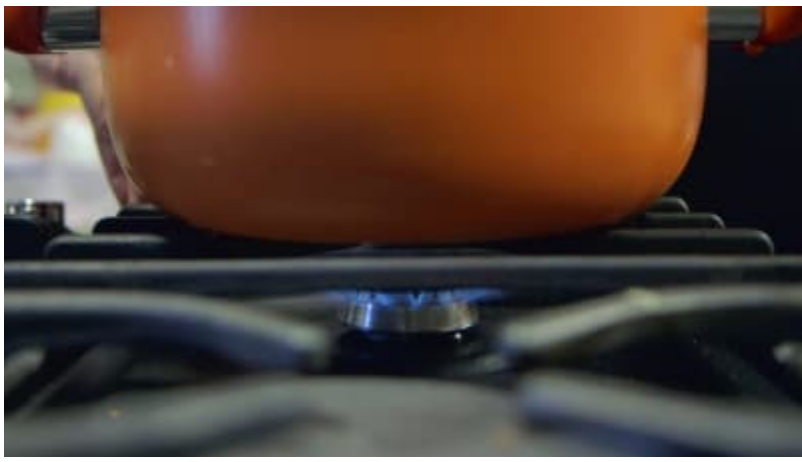


- 2** A questo punto riunite in un pentolino il latte, la panna, il destrosio, il latte in polvere e 60 g di zucchero.

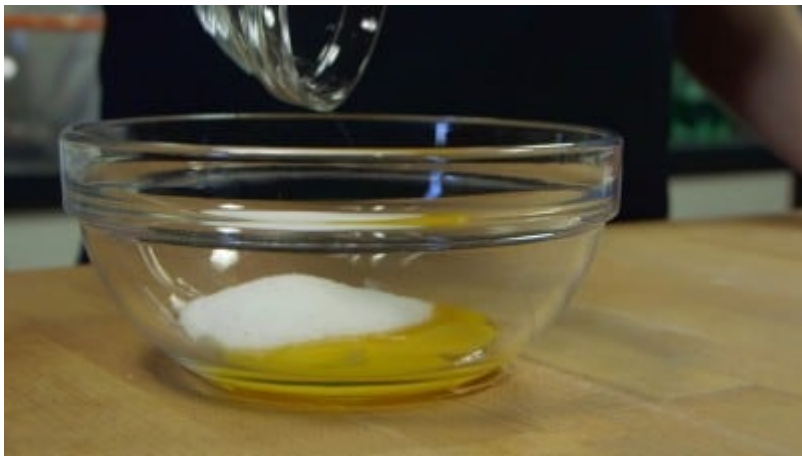
Accendete il fuoco e portate il tutto quasi a bollore.







- 3** Nel frattempo montate il tuorlo con lo zucchero rimasto e unitelo al composto di latte ormai caldo sul fuoco.





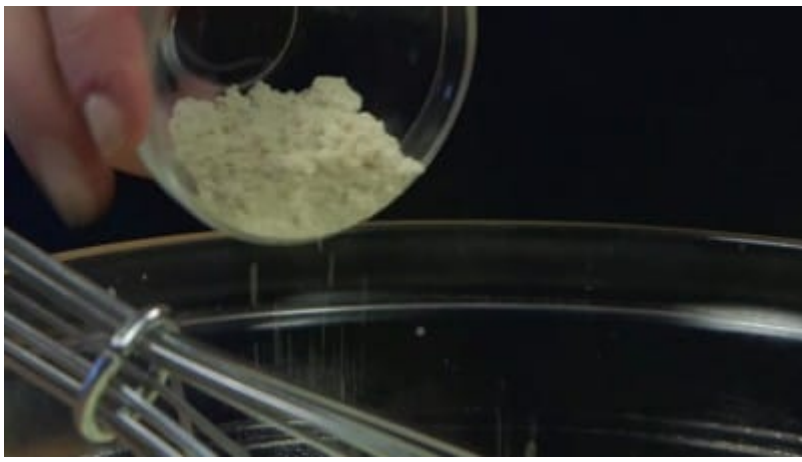
4 Mescolate bene e portate la crema a 85°C continuando a mescolare.



5 Raggiunta la temperatura, trasferite immediatamente la crema in una ciotola fredda. Unite la farina di semi di carrube e le noci tritate e mescolate.







**6** Emulsionate il tutto con un frullatore ad immersione, quindi trasferite la ciotola in un bagno di ghiaccio per portare la crema a temperatura ambiente.





- 7** Quando la crema è alla giusta temperatura, trasferitela nella gelatiera. Lasciate mantecare il gelato per circa 40 minuti o fino a raggiungere la consistenza desiderata.



- 8** Trasferite il gelato in un contenitore e ponetelo in freezer per almeno un'ora coperto con pellicola trasparente.





9 Servite il gelato in coppe individuali aggiungendo a piacere biscottini o cialde.

