

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotto con gelato alla vaniglia

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

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



Biscotto con gelato alla vaniglia: una una perfetta merenda estiva! La presentazione è semplice, l'aspetto di questa delizia è già di per se una gioia per gli occhi. In più, si può mangiare con le mani senza sporcarsi (troppo)!

INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml
PANNA 50 ml
TUORLO D'UOVO 4
ZUCCHERO 125 gr
DESTROSIO 25 gr
LATTE IN POLVERE 25 gr
FARINA DI CARRUBE 2 gr
VANIGLIA in polvere - 1 cucchiaino da tè

PER IL BISCOTTO

BURRO 250 gr
ZUCCHERO A VELO 200 gr
UOVA 3
TUORLO D'UOVO 2
FARINA 500 gr
CACAO AMARO 30 gr
LIEVITO PER DOLCI 7 gr

PREPARAZIONE

1 Preparate i biscotti che farcirete con il gelato alla vaniglia.

Riunite nella ciotola di un'impastatrice dotata di gancio a foglia lo zucchero a velo ed il burro a pezzi e lavorate il composto a crema.



2 Unite, quindi, le uova ed i tuorli e lasciate lavorare la macchina fino a quando saranno ben incorporati.



3 Aggiungete, infine, gli ingredienti secchi rimasti, ovvero, cacao, farina e lievito setacciati.



4 Lavorate il tutto fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Raccogliete l'impasto e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

A questo punto, riprendete l'impasto, rilavoratelo velocemente a mano per conferirgli una maggiore plasticità e stendetelo a circa 1/2 cm di spessore.

Tagliate i biscotti con un coppapasta della forma che preferite.



- 5 Disponete i biscotti in una teglia foderata con della carta forno, bucherellateli con i rebbi di una forchetta e cuoceteli a 250°C per 5 minuti.

Sfornate i biscotti, trasferiteli su di una griglia e lasciateli raffreddare completamente.



- 6 Nel frattempo preparate il gelato alla vaniglia.

Riunite in una pentola il latte, il latte in polvere (o panna fresca) e la vaniglia e scaldare il tutto.



7 Mentre il composto di latte si scalda, sbattete in una ciotola i tuorli con lo zucchero.



8 Versate il latte caldo nella montata di tuorli a filo e mescolando con una frusta.



9 Trasferite il tutto nella pentola e portate il composto a 85°C mescolando continuamente.

Togliete la pentola dal fuoco e trasferite il composto in una ciotola ben fredda e incorporatevi la panna e la farina di carrube; mescolate bene per amalgamare bene gli ingredienti.



10 Lasciate che la base di gelato alla vaniglia raggiunga la temperatura ambiente, quindi trasferitelo nei cestelli della gelatiera ed azionate la macchina per la mantecatura del gelato stesso.



11 Mantecate il gelato fino a che non raggiunga una consistenza piuttosto compatta, circa 40 minuti (la tempistica varia anche a seconda della gelatiera utilizzata).

A questo punto dovrete solo farcire i biscotti con il gelato ottenuto.

Prendete un biscotto e, aiutandovi con un coppapasta della stessa forma del biscotto, disponete sul biscotto stesso il gelato alla vaniglia, quindi coprite il gelato con un altro biscotto.



12 I biscotti al gelato alla vaniglia potranno essere consumati immediatamente oppure potrete congelarli per averli sempre a disposizione.