

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato al caffè

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *5 min* COSTO:
basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*

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



Il gelato al caffè è un gusto carico e deciso, perfetto per chi vuole spezzare la giornata estiva con una pausa caffè in versione cremosa e fresca!

Perfezionato da una decorazione tematica, invita a rilassarsi e dimenticare per un attimo il sole implacabile per ricaricarsi con gusto!

INGREDIENTI

LATTE INTERO 250 ml
PANNA fresca - 160 ml
TUORLO D'UOVO 1
LATTE IN POLVERE 20 gr
FARINA DI CARRUBE 2 gr
ZUCCHERO 90 gr
DESTROSIO 30 gr
CAFFÈ della moka - 100 ml
CAFFÈ SOLUBILE 2 cucchiaini da tè

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa mettete un pentolino sul fuoco con il latte, la panna fresca, il destrosio, il latte in polvere (sostituibile con pari quantità di panna) e 60 g di zucchero semolato; mescolate per amalgamare tutti gli ingredienti.





- 2 Riunite in una ciotola il tuorlo d'uovo con lo zucchero semolato rimasto, mescolate con una frusta ed unitelo al composto di panna e latte sul fuoco.



3 Portate il tutto ad una temperatura di 85°C continuando a mescolare.



- 4 Una volta raggiunta la temperatura, spegnete il fuoco e trasferite il composto in una ciotola per bloccarne la cottura.



- 5 Aggiungete alla crema appena realizzata la farina di semi di carrube e mescolate con una frusta per rendere il composto omogeneo.



- 6 Preparare il caffè della moka, stemperatevi il caffè solubile ed incorporatelo al composto di latte e panna.



- 7 Con un mixer frullate il tutto per eliminare gli eventuali grumi.

Riponete la ciotola in congelatore per far freddare la base del gelato al caffè.

Una volta ben freddo, versate il composto nel cestello della gelatiera, azionate la macchina e lasciate mantecare per almeno 40 minuti o fino a che il gelato non si sarà formato (la tempistica varia a seconda del modello di gelatiera utilizzata).



- 8 Una volta ben mantecato, potrete servire il gelato immediatamente oppure potrete conservarlo in freezer in un contenitore di plastica.

NOTE