

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Gelato al cocco tostato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

100 g di polpa di noce di cocco  
400 ml di latte  
6 tuorli  
150 g di zucchero  
400 ml di panna  
9 gocce di estratto di vaniglia.

### PREPARAZIONE

**1** Distribuite la polpa di cocco su una teglia e tostatela per alcuni minuti nel forno ben caldo, fino a raggiungere un bel colore dorato.

Prendete 100 g di polpa tostata e immergetela in 400 ml di latte. Scaldare il composto curando che non raggiunga il bollore.

Lasciate in infusione per 30 minuti e poi strizzate con cura.

A parte, lavorate i tuorli e lo zucchero fino a ottenere un composto bianco e spumoso, al quale aggiungete a filo il latte. Cuocete a crema a bagnomaria per addensarla.

Quando vela il cucchiaino, raffreddate il contenitore nel quale è raccolta immergendolo in

acqua fredda.

Lasciate raffreddare, quindi aggiungete l'essenza di vaniglia e la panna. Lasciate riposare in frigorifero, sul ripiano più freddo, per un'ora e mezza, quindi frullate per un minuto.

Rimettete in frigorifero per un'ora e ripetete l'operazione almeno altre 2 volte.

Dopo l'ultimo intervento con il frullatore, riponete il gelato nel congelatore e lasciatelo riposare nel congelatore per 4 ore e comunque fino a quando ha raggiunto la giusta consistenza. In alternativa, mettete il composto nella gelatiera e seguite le istruzioni del vostro elettrodomestico.

Prima di servirlo, riponetelo per un quarto d'ora nel frigorifero.