

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato al cocco

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: **+ 50 MINUTI DI MANTECATURA + 1 ORA DI RAFFREDDAMENTO**



INGREDIENTI

FARINA DI COCCO 100 gr

LATTE DI COCCO 200 ml

LATTE INTERO 220 ml

PANNA 180 ml

ZUCCHERO 120 gr

DESTROSIO 25 gr

LATTE IN POLVERE 25 gr

FARINA DI CARRUBE 5 gr

SALE 1 pizzico

Il cocco, un ingrediente che solo a nominarlo ci fa sentire l'estate con i profumi del mare, della salsedine e la voglia di vacanza. Se poi al profumo ed al sapore del cocco ci abbiniamo la freschezza e la morbidezza del gelato il gioco è fatto, ci troviamo davvero in spiaggia o a passeggio sul lungo mare...

Se ancora il mare è lontano e la voglia di vacanza invece vi ha già sequestrati, preparate questo gelato a casa e vedrete che l'attesa sarà più sopportabile.

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in un pentolino il latte, il latte di cocco, lo zucchero, il destrosio, il latte in polvere e la panna.

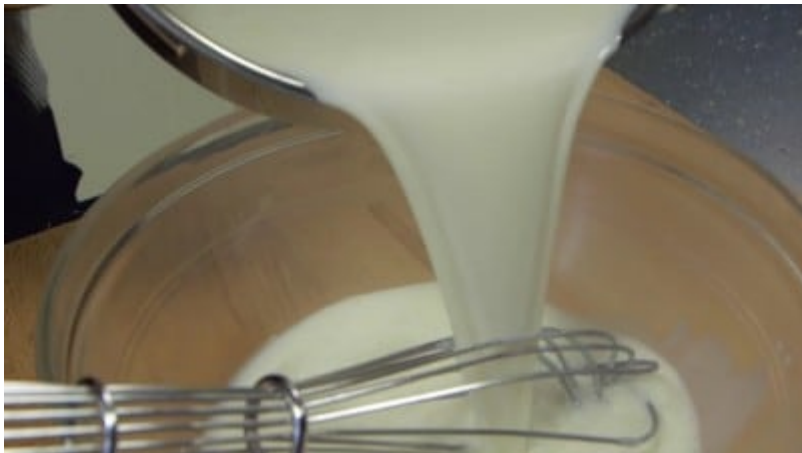




2 Accendete il fuoco e scaldate il tutto fino a raggiungere gli 85°C.



- 3** Trasferite immediatamente il composto in una ciotola fredda ed incorporatevi il pizzico di sale e la farina di semi di carrube.





- 4 Emulsionate bene il tutto con un frullatore ad immersione e trasferite la ciotola in un bagno di ghiaccio affinché il composto raggiunga velocemente la temperatura ambiente.





- 5 Trasferite, a questo, punto la base gelato nella gelatiera e fate mantecare per almeno 50 minuti o fino a che il gelato non abbia raggiunto la densità desiderata.



- 6 A circa 10 minuti dalla fine della mantecatura, aggiungete il cocco disidratato al gelato.



- 7 Quando il gelato è pronto, trasferitelo in un contenitore, copritelo con la pellicola e riponetelo in freezer per almeno un'ora.



8 Il gelato è pronto per essere servito in coppette individuali. Decoratelo con biscottini e cialde a piacere.

