

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato alla nocciola con pralinato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

4 tuorli d'uovo
100 g di zucchero
10 g di maizena
250 g di latte
50 g di pralinato
100 g di panna montata
nocciole intere e cioccolato per decorare.

PREPARAZIONE

1 Sbattere i tuorli con lo zucchero e la maizena.



2 A parte scaldare 250 g di latte.

Rovesciare il latte sul composto uova-zucchero-maizena e mettere sul fuoco a bagnomaria, aspettare che si addensi un po' .



3 Far freddare, aggiungere il pralinato.



- 4 Mescolare bene, quando il composto sarà veramente freddo, facendo raffreddare mentre si mescola bene con le fruste per incorporare l'aria, aggiungere la panna montata delicatamente.

Mettere tutto in freezer, ogni 15 minuti tirar fuori il pentolino e mescolare bene con le fruste per incorporare altra aria, ripetere per almeno 1 ora circa, lasciare in freezer fino alla consistenza desiderata.



- 5 Servire in coppette e decorare con nocciole e codette di cioccolato.

