

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato alle fragole con croccante

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 8 ORE DI RIPOSO



PER IL CROCCANTE

ZUCCHERO SEMOLATO 150 gr

MANDORLE IN POLVERE 150

BURRO noce - 1

PER IL GELATO

FRAGOLE 300 gr

ZUCCHERO 200 gr

LATTE 400 ml

PANNA 100 gr

PREPARAZIONE

- 1 Preparete il croccante: in una larga padella dal fondo spesso fate sciogliere lo zucchero senza mai mescolare.

In una seconda padella più piccola fate scaldare le mandorle.



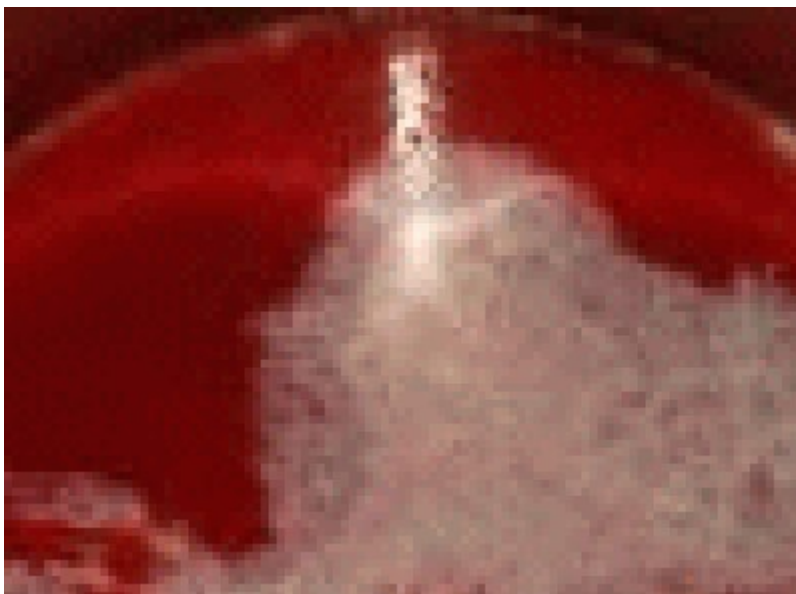
- 2 Quando lo zucchero inizia a caramellare aggiungete le mandorle e il burro. Quando il tutto è ben amalgamato mettete sopra della carta da forno, coprire con un secondo foglio di carta da forno e pressare con un batticarne, facendo molta attenzione perchè il caramello è ustionante. Quando il tutto è ancora tiepido con un tagliapasta ricavate delle formine, il croccante che rimane fatelo raffreddare e, sempre con il batticarne, riducetelo a pezzettini.

Preparate il gelato: con il mixer ad immersione frullate le fragole.



- 3 Mettete tutti gli altri ingredienti in una casseruola e fate sciogliere lo zucchero.

Mescolare insieme il frullato ed il composto di panna e latte.



- 4 Passate il composto in un contenitore, coprite con della pellicola e mettete nel congelatore per almeno 8 ore.

Nelle coppette alternate del gelato con del croccante e concludete con le formine di croccante.

