

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato apple pie

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il gelato apple pie si rifà alla mitica combinazione di gusto americana che ormai ha sconfinato dalla tradizionale crostata per diventare anche un gusto del gelato! Incredibile variazione sul tema, conserva intatto tutto il gusto dolcissimo e ricco della apple pie più classica! Un altro gusto eccellente?? Ecco quello alle [mandorle](#)!

INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml
TUORLO D'UOVO 4
ZUCCHERO 150 gr
DESTROSIO 40 gr
PANNA fresca - 250 ml
VANIGLIA ½ bacche

PER CARAMELLARE LE MELE

CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaino da tè
ZUCCHERO 150 gr
MELE GOLDEN 3
BURRO 20 gr

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa mettete un pentolino sul fuoco e fate scaldare il latte.



- 2 Una volta caldo, trasferitelo in una ciotola, incorporate i semi di un baccello di vaniglia e coprite con della pellicola. Mettete da parte per circa un quarto d'ora ad insaporirsi.





- 3** Nel frattempo, montate con delle fruste elettriche i tuorli d'uovo con lo zucchero e il destrosio.



- 4** Trascorso il tempo di riposo del latte, prendetelo ed incorporatevi le uova montate.



5 Versate il composto in un pentolino e mettete sul fuoco.



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

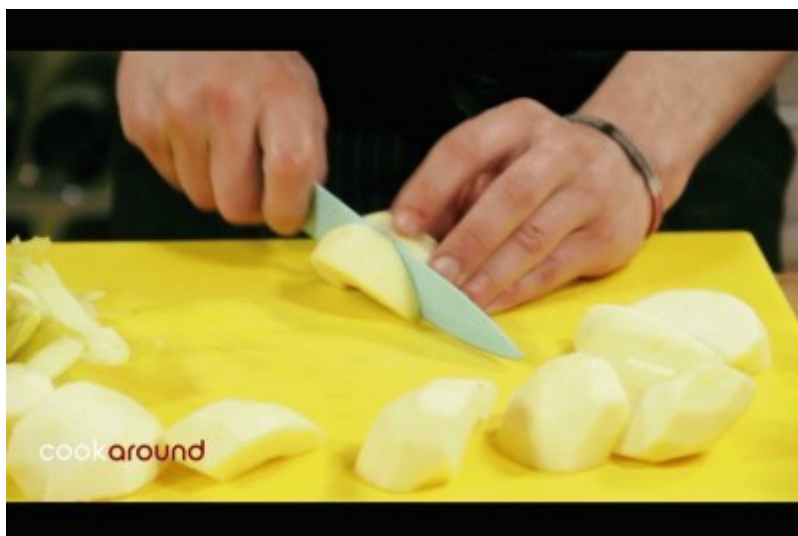


7 Una volta raggiunta la temperatura, spegnete il fuoco e trasferite il composto in una

ciotola per bloccarne la cottura, incorporate la panna e riponete il tutto in congelatore a freddare.



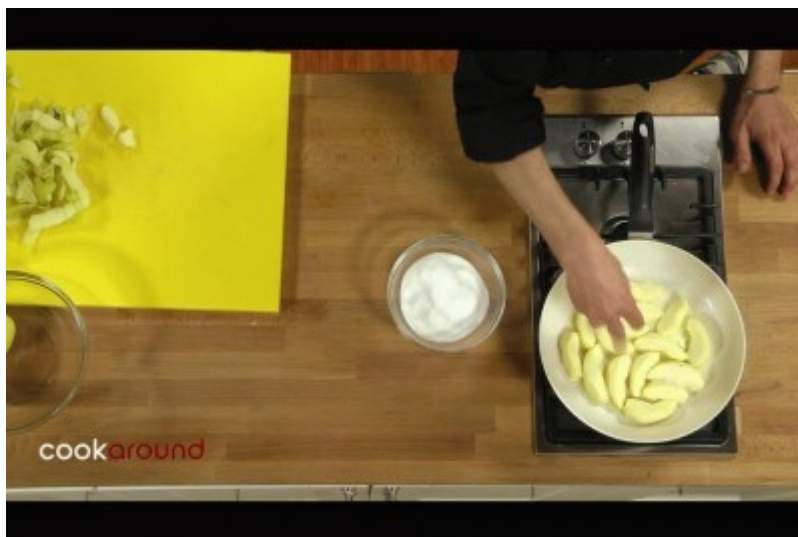
8 Nel frattempo preparate le mele caramellate: sbucciate le mele e tagliatele in spicchi.



9 Fate scaldare il burro in una padella.



10 Aggiungete gli spicchi di mela alla padella e quando il burro inizia a sfrigolare, unite lo zucchero poco per volta e lasciate caramellare; insaporite con della cannella.



11 Quando le mele saranno caramellate e morbide, spegnete il fuoco e mettetele a freddare su una placca coperta di carta forno.

Una volta che la base del gelato si è freddato, versate il composto nel cestello della gelatiera, azionate la macchina e lasciate mantecare per almeno 50 minuti o fino a che il gelato non si sarà formato (la tempistica varia a seconda del modello di gelatiera utilizzata).



- 12 Una volta ben mantecato, potrete servire il gelato immediatamente spolverizzato di cannella e con le mele caramellate sopra oppure potrete conservarlo in freezer in un contenitore di plastica sempre con la cannella e le mele caramellate sopra.