

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato pralinato alla nocciola

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: *+ 40 MINUTI DI MANTECATURA + 1 ORA DI RAFFREDDAMENTO*



Il gelato pralinato alla nocciola spicca per la croccantezza della deliziosa pralina e il marcato sapore delle nocciole tostate! Un gusto goloso, come tutti i pralinati, ed anche energetico e nutriente!

INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml

PANNA 100 ml

ZUCCHERO 120 gr

DESTROSIO 25 gr

LATTE INTERO sostituibile con pari
quantità di panna - 25 gr

FARINA DI CARRUBE 3 gr

PER 100 G CIRCA DI PRALINATO ALLE NOCCIOLE

NOCCIOLE 50 gr

ZUCCHERO 50 gr

ACQUA 12 gr

PREPARAZIONE

- 1 Preparate innanzitutto il pralinato: riunite in una casseruola lo zucchero e l'acqua e ponetelo sul fuoco in modo tale che lo zucchero si sciolga nell'acqua senza mai mescolare.



- 2 Attendete che il caramello prenda un bel colore biondo, quindi aggiungete le nocciole intere.



- 3 Mescolate, ora, con un cucchiaio di legno; non vi spaventate se lo zucchero assumerà un aspetto sabbioso, ben presto tornerà a sciogliersi.

Lasciate cuocere fino a che lo zucchero non tornerà a caramellarsi, in tutto ci vogliono

circa 15 minuti.

Trasferite il composto su un foglio di carta forno e lasciatelo freddare.

Quando è ben freddo, spezzate il croccante con le mani e trasferitelo nel tritatutto.



- 4 Azionate il tritatutto e attendete che piano piano si trasformi dapprima in una pasta un po' grassa che si stacca dalle pareti del robot e poi in una pasta più morbida che tornerà ad attaccarsi alle pareti.

A questo punto il pralinato è pronto.



- 5 Preparate la base per il gelato: riunite in una pentola il latte, lo zucchero, il destrosio ed il

latte in polvere (o pari quantità di panna).



6 Scaldate il latte fino a raggiungere 85°C.

Togliete la base al latte dal fuoco, trasferite il composto in una ciotola fredda a bagnomaria in acqua e ghiaccio ed unitevi la panna e la farina di semi di carrube.



- 7 Frullate il composto con un frullatore ad immersione e riponetelo in frigorifero a riposare per almeno 3 ore.

Trascorso questo tempo, unite alla base per gelato il pralinato alle nocciole.



- 8 Trasferite la base del gelato alla nocciola nei cestelli della gelatiera ed azionatela.



9 Lasciate mantecare il gelato fino ad ottenere una consistenza piuttosto compatta, ci vorranno circa 40 minuti (la tempistica varia a seconda del modello di gelatiera utilizzata).

Una volta ben mantecato, potrete servire il gelato immediatamente oppure potrete conservarlo in freezer in un contenitore di plastica.