

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Biscotto gelato

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 pezzi**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: **+ 4 ORE IN FREEZER**

---



## INGREDIENTI PER IL BISCOTTO GELATO

BISCOTTI scegli tra frollini, cookies o digestive - 24

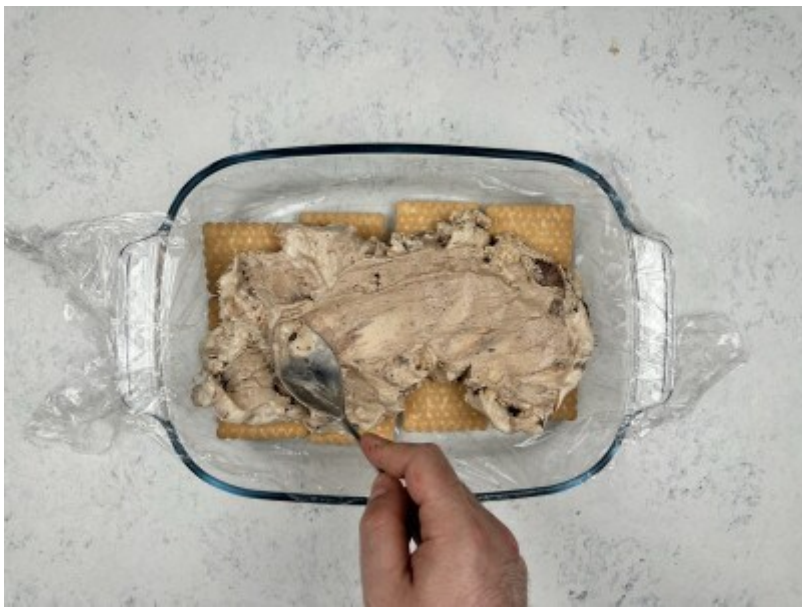
GELATO gusto a tua scelta - 500 gr

A volte le cose più semplici sono le più buone, e il **biscotto gelato fatto in casa** ne è la prova. Questa **ricetta** è una vera e propria magia estiva: bastano **solo due ingredienti** e dieci minuti di preparazione per creare una **merenda golosa** che farà felici grandi e piccini. È un'idea geniale per usare il vostro [gelato al cioccolato](#) preferito o un fresco [gelato alla pesca](#), trasformandolo in un dessert completamente nuovo.

## COME SI FA IL BISCOTTO GELATO

- 1** Tira fuori il gelato dal freezer e lascialo ammorbidire a temperatura ambiente per circa 10 minuti, finché non diventa cremoso e facile da spalmare. Nel frattempo, foderla la pirofila con un foglio di pellicola trasparente, lasciandone sbordare in abbondanza dai lati: ti servirà dopo per estrarre il tutto con facilità.
- 2** Disponi 12 biscotti sul fondo della pirofila, uno accanto all'altro, con la parte piatta rivolta verso l'alto. Versaci sopra il gelato e livellalo con una spatola per creare uno strato uniforme che copra tutti i biscotti

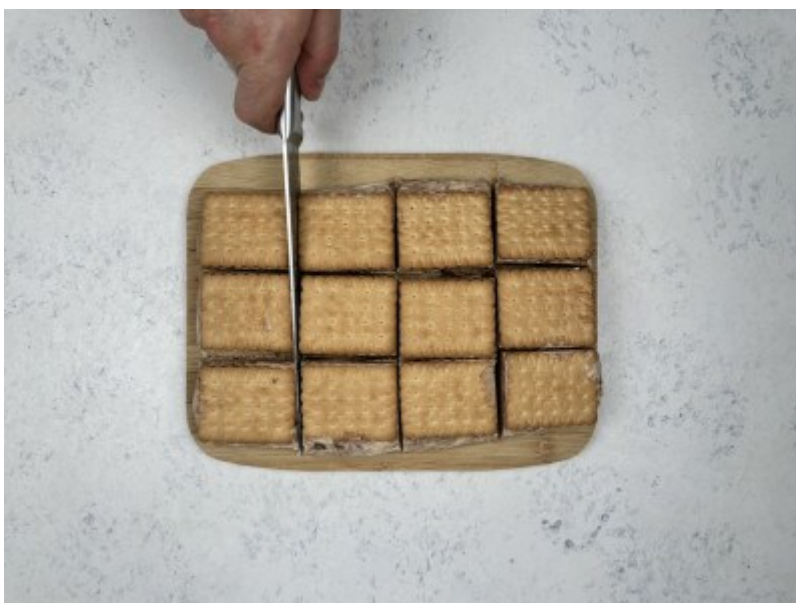




**3** Chiudi i "sandwich" posizionando i restanti 12 biscotti sopra lo strato di gelato, in corrispondenza di quelli sotto, premendo leggermente.

Copri la superficie con la pellicola sbordante e metti la pirofila in congelatore a rassodare per almeno 4 ore, o finché il gelato non sarà di nuovo completamente solido.

Poco prima di servire, tira fuori la pirofila dal freezer e lasciala a temperatura ambiente per un paio di minuti. Usando i lembi della pellicola come se fossero delle maniglie, solleva delicatamente il blocco di biscotti e gelato e appoggialo su un tagliere. Rimuovi la pellicola e, con un coltello affilato, taglia lungo i bordi dei biscotti per ricavare 12 sandwich perfetti. Servili subito!



## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per un biscotto gelato perfetto, ecco i nostri trucchi.

**Il gelato, morbido ma non troppo:** Il segreto è lasciar ammorbidire il gelato fuori dal freezer solo per una decina di minuti, quel tanto che basta per renderlo spatolabile. Se si scioglie troppo, bagnerà i biscotti.

**La pellicola, l'alleata indispensabile:** Foderare la pirofila con la pellicola, lasciandola abbondante ai lati, è il trucco fondamentale per estrarre il blocco di gelato e biscotti senza fatica e senza romperlo.

**Il taglio perfetto:** Per tagliare i biscotti in modo netto, senza sbavature, usa un coltello a lama lunga e affilata, bagnandolo in acqua calda e asciugandolo prima di ogni taglio.

**Non buttare i biscotti rotti!** Ti si è rotto qualche biscotto? Non buttarlo. Sbriciolalo e usalo come base croccante per un [semifreddo agli amaretti](#) o per decorare una coppa di [gelato alla crema](#).

# COME CONSERVARE IL BISCOTTO GELATO

I biscotti gelato si conservano in freezer. Una volta tagliati, consigliamo di incartarli singolarmente nella pellicola trasparente o nella carta forno. In questo modo si manterranno perfetti anche per un paio di settimane, pronti per ogni voglia improvvisa.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ami i dolci freddi e le merende estive, ecco altre idee che potrebbero piacerti.

[Granita al limone](#): Il grande classico siciliano, dissetante e facile da preparare in casa.

[Sorbetto al limone](#): Più cremoso della granita ma altrettanto fresco, perfetto come fine pasto.

[Rotolo senza cottura alla Nutella](#): Un altro dolce furbissimo che si prepara senza accendere il forno, goloso e velocissimo.