

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotto con gelato alla nutella

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

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



Biscotto con gelato alla nutella: una supermerenda estiva, nutriente e super golosa! E' divertente da mangiare tenendolo in mano, ma fa anche la sua figura in un piatto da dessert. Se come noi amate ricette fresche e golose, ve ne diamo anche un'altra davvero speciale, provate le palline di [cocco e ricotta](#).

LIEVITO PER DOLCI 7 gr

PER LA FINITURA

NOCCIOLE tritate - 100 gr

CIOCCOLATO FONDENTE fuso - 200 gr

PREPARAZIONE

1 Preparate i biscotti che farcirete con il gelato alla vaniglia.

Riunite nella ciotola di un'impastatrice dotata di gancio a foglia lo zucchero a velo ed il burro a pezzi e lavorate il composto a crema.





2 Unite, quindi, le uova ed i tuorli e lasciate lavorare la macchina fino a quando saranno ben incorporati.



3 Aggiungete, infine, gli ingredienti secchi rimasti, ovvero, cacao, farina e lievito setacciati.



4 Lavorate il tutto fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Raccogliete l'impasto e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

A questo punto, riprendete l'impasto, rilavoratelo velocemente a mano per conferirgli una maggiore plasticità e stendetelo a circa 1/2 cm di spessore.

Tagliate i biscotti con un coppapasta della forma che preferite.



5 Disponete i biscotti in una teglia foderata con della carta forno, bucherellateli con i rebbi di una forchetta e cuoceteli a 250°C per 5 minuti.

Sfornate i biscotti, trasferiteli su di una griglia e lasciateli raffreddare completamente.



6 Nel frattempo preparate il gelato alla nutella.

Riunite in una pentola il latte, il latte in polvere (o panna fresca) e la vaniglia e scaldare il tutto.



7 Mentre il composto di latte si scalda, sbattete in una ciotola i tuorli con lo zucchero.



8 Versate il latte caldo nella montata di tuorli a filo e mescolando con una frusta.



9 Trasferite il tutto nella pentola e portate il composto a 85°C mescolando continuamente.

Togliete la pentola dal fuoco e trasferite il composto in una ciotola ben fredda e incorporatevi la panna e la farina di semi di carrube; mescolate bene per amalgamare bene gli ingredienti.



10 Aromatizzate la base per gelato ancora caldo con la nutella.



11 Lasciate che la base di gelato alla nutella raggiunga la temperatura ambiente, quindi trasferitelo nei cestelli della gelatiera ed azionate la macchina per la mantecatura del gelato stesso.



12 Mantecate il gelato fino a che non raggiunga una consistenza piuttosto compatta, circa 40 minuti (la tempistica varia anche a seconda della gelatiera utilizzata).

A questo punto dovrete solo farcire i biscotti con il gelato ottenuto.

Decorate i biscotti a piacere, intingendoli tutti o in parte nel cioccolato fuso e ricoprendoli con la granella di nocciole.





13 I biscotti con gelato alla nutella potranno essere consumati immediatamente oppure potrete congelarli per averli sempre a disposizione.