

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crocante alle noci

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Crocante alle noci, la golosità che prima si trova solo nelle fiere! Ma farlo a casa non è assolutamente difficile! Se amate sgranocchiare questa è proprio la ricetta giusta che fa per voi. Molto semplice da realizzare è perfetto per un fine pasto tra amici o perché no per accompagnare una maratona in TV. E se siete amanti dei regali hand made, chiudetelo in sacchettiini trasparenti e vedrete che successo!

Se amate poi questo ingrediente autunnale in modo particolare, vi proponiamo altre gustose ricette con le noci:

[blondie con le noci](#)

INGREDIENTI

GHERIGLI DI NOCI 400 gr

ZUCCHERO 400 gr

ACQUA ½ bicchieri

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 scioglia nell'acqua senza mai mescolare.



- 2 Attendete che il caramello prenda un bel colore biondo, quindi aggiungete i gherigli di noci.



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



- 4 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.



5 Azionate il triatutto e attendente 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.



6 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).



7 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.



- 8 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 noci.



- 9 Trasferite la base del gelato alle noci nei cestelli della gelatiera ed azionatela.



10 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.