

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato di nocciola

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

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



Gelato alla nocciola: un sapore avvolgente e corposo per il gelato alla nocciola, che si sposa ottimamente con gli altri gusti alla crema, per non parlare del suo "compagno ideale", il cioccolato.

INGREDIENTI

LATTE INTERO 250 ml

PANNA 160 ml

ZUCCHERO 95 gr

DESTROSIO 30 gr

LATTE IN POLVERE sostituibile con pari
quantità di panna - 20 gr

FARINA DI CARRUBE 5 gr

NOCCIOLE 100 gr

TUORLO D'UOVO 1

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa tostate le nocciole in padella per qualche minuto, quindi tritatele molto

finemente. Non vi preoccupate se gli oli della nocciola trasformeranno la farina in una pasta, andrà bene lo stesso.



- 2 Riunite in un pentolino il latte, la panna fresca, il destrosio, il latte in polvere (o panna fresca) e 60 g dello zucchero a disposizione. Mescolate per amalgamare gli ingredienti.

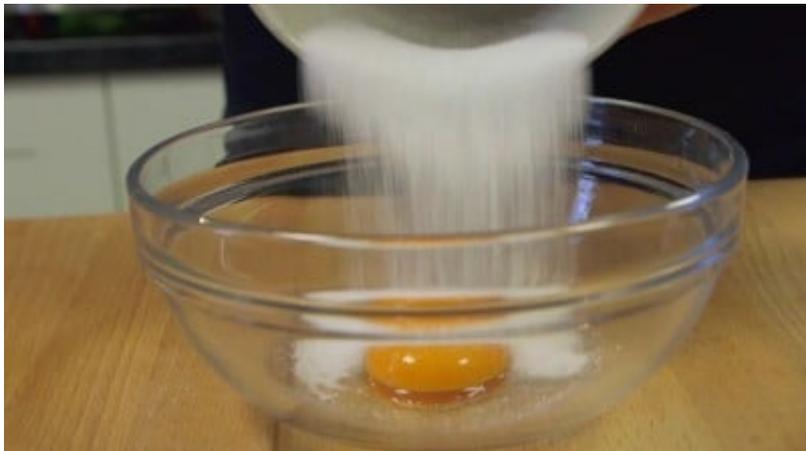
Accendete il fuoco e fate scaldare il tutto quasi fino al bollore.







3 Mentre il composto di latte si scalda, mescolate in una ciotola i tuorli con lo zucchero rimasto utilizzando una piccola frusta.





- 4 Versate le uova nel composto di latte e panna caldo e mescolate con la frusta. Portate la crema a 85°C quindi versatela immediatamente in una ciotola fredda per bloccarne la cottura.





5

Aggiungete alla crema le nocciole tritate e la farina di carrube. Emulsionate il tutto con un frullatore ad immersione.





- 6 Trasferite il composto in un bagno di ghiaccio affinché la temperatura si abbassi repentinamente.



- 7 Trasferite la base per il gelato nocciola nella gelatiera quando avrà raggiunto la temperatura ambiente. Lasciate mantecare per circa 50 minuti, verificate comunque la consistenza del gelato.



8

Una volta ben mantecato, trasferite il gelato in un contenitore e riponetelo in freezer per almeno un'ora coperto dalla pellicola trasparente.



9

Ora il gelato è pronto per essere servito.

