

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Gelato alla vaniglia, cioccolato e biscotti digestive

di: *Cookaround*

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 vaniglia, cioccolato e digestive: in questo ricco gelato si incontrano il profumo della vaniglia, la golosità decisa delle gocce cioccolato e la consistenza ormai classica dei digestive, i celeberrimi biscotti inglesi... Spettacolare!

## PREPARAZIONE

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



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



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



**4** 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 carrube; mescolate bene per amalgamare bene gli ingredienti.



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

Mantecate il gelato fino a che non raggiunga una consistenza piuttosto compatta, circa 40

minuti (la tempistica varia anche a seconda della gelatiera utilizzata).

Nel frattempo spezzettate grossolanamente i biscotti digestive e riuniteli in una ciotola con le gocce di cioccolato.

Una volta che il gelato sarà ben mantecato, unitevi i biscotti e le gocce di cioccolato, mescolate velocemente per distribuire bene gli ingredienti nel gelato.



**6** Servite immediatamente oppure conservate il gelato in freezer fino al momento di servirlo.

Potete servire una pallina di gelato tra due biscotti digestive e decorando con gocce di cioccolato extra.

NOTE