DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato alle mandorle con cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

400 g di panna fresca

300 ml di latte

250 g di zucchero

150 g di farina di mandorle

aroma di mandorla dolce.

PREPARAZIONE

1 Mettete la farina di mandorle in infusione nel latte e lasciate riposare per una notte intera o, comunque, per mezza giornata. Poi filtrate e strizzate bene le mandorle per ricavarne tutto il latte e l'aroma. Unite il latte aromatizzato con la panna e lo zucchero. Aggiungete l'aroma di mandorla.

Scaldate a fiamma dolcissima, senza portare a bollore.

Travasate nella gelatiera, aggiungendo a piacere alcune cucchiaiate di farina di mandorle, che dovranno essere ben amalgamate con il resto del composto. Seguite attentamente le istruzioni del vostro elettrodomestico. A piacere, servite il gelato con il cioccolato fuso.