

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato alle mandorle

LUOGO: Europa / Italia

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



Il gelato alla mandorla è un modo fresco e gratificante sotto il sole per utilizzare questa materia prima, così importante e diffusa nella pasticceria italiana. Corposo e inconfondibile, il sapore della mandorla rende questo gelato davvero unico, indifferente ad altri abbinamenti e superbamente profumato!

INGREDIENTI

LATTE INTERO 250 ml
PANNA fresca - 160 ml
TUORLO D'UOVO 1
LATTE IN POLVERE 20 gr
FARINA DI CARRUBE 2 gr
ZUCCHERO 90 gr
DESTROSIO 30 gr
MANDORLE 100 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa tostate le mandorle in padella per qualche minuto, frullatele finemente creando una pasta e mettetete da parte.



- 2 Mettete un pentolino sul fuoco con il latte, la panna fresca, il destrosio, il latte in polvere (sostituibile con pari quantità di panna) e 60 g di zucchero semolato; mescolate per amalgamare tutti gli ingredienti.





- 3 Riunite in una ciotola il tuorlo d'uovo con lo zucchero semolato rimasto, mescolate con una frusta ed unitelo al composto di panna e latte sul fuoco.





4 Portate il tutto ad una temperatura di 85°C continuando a mescolare.

Una volta raggiunta la temperatura, spegnete il fuoco e trasferite il composto in una ciotola per bloccarne la cottura.



- 5 Incorporate la pasta ottenuta nel composto di latte con la farina di carrube, frullate il composto con un mixer ad immersione e mettete in congelatore per far freddare la base del gelato di mandorle.



- 6 Una volta ben freddo, versate il composto nel cestello della gelatiera, azionate la

macchina e lasciate mantecare per almeno 40 minuti o fino a che il gelato non si sarà formato (la tempistica varia a seconda del modello di gelatiera utilizzata).



- 7 Una volta ben mantecato, potrete servire il gelato immediatamente oppure potrete conservarlo in freezer in un contenitore di plastica.