

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato alle noci

LUOGO: Europa / Italia

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



Il gelato alle noci è una sorpresa estiva per chi ama il sapore di questa preziosa frutta secca. Se vi state chiedendo come abbinarlo, le possibilità golose sono davvero tante, ma soprattutto, si può esaltare accompagnato ad una buonissima crepes! Provare per credere!

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare il **gelato alle noci** per prima cosa tostate le noci in padella per qualche minuto, frullatele finemente creando una pasta e mettete 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 alle noci.



- 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.