

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Gelato cappuccino affogato al caffè

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **5 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

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



Il Gelato al cappuccino affogato al caffè è sicuramente un gelato da grandi! Oppure potete variare verso una versione decaffeinata...utile anche per chi vuole preservare il meritato riposo notturno senza rinunciare a questo squisito gelato anche di sera! Va presentato ovviamente in un bicchiere ampio, coppa o tazza.

## INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml

PANNA 50 ml

TUORLO D'UOVO 4

DESTROSIO 25 gr

LATTE IN POLVERE sostituibile con pari quantità di panna - 25 gr

CAFFÈ SOLUBILE 4 cucchiaini da tè

ZUCCHERO 125 gr

FARINA DI CARRUBE 2 gr

## PER SERVIRE

CAFFÈ moka - 400 ml

ZUCCHERO 2 cucchiaini da tè

# PREPARAZIONE

1 Riunite in una pentola il latte ed il latte in polvere e scaldate 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.

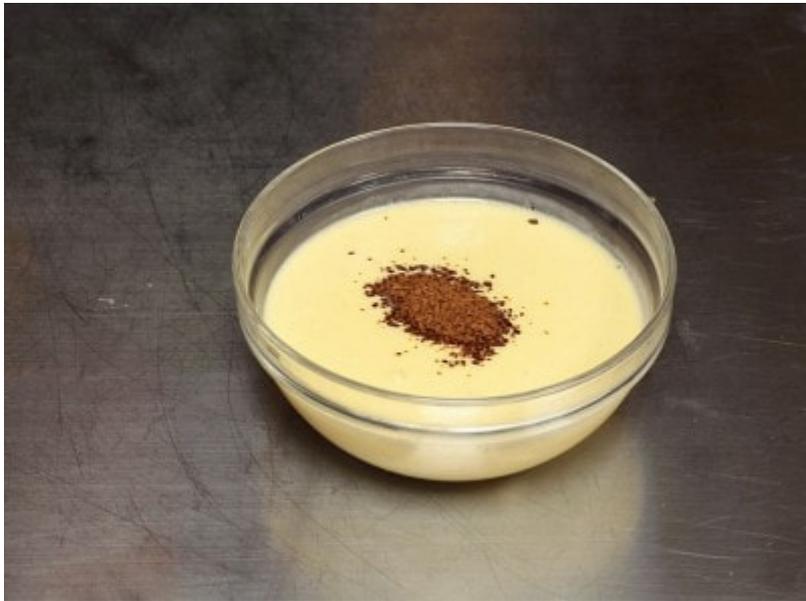


**4** Trasferite il tutto nella pentola e portate il composto a 85°C mescolando continuamente.

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** Aromatizzate la base per gelato ancora caldo con il caffè solubile.



**6** 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.



**7** Mantecate il gelato fino a che non raggiunga una consistenza piuttosto compatta, circa 40 minuti (la tempistica varia anche a seconda della gelatiera utilizzata).

Una volta ben mantecato, suddividete il gelato nei bicchieri o nelle coppette, quindi irrorate con circa 100 ml di caffè per ogni bicchiere.

Il gelato rimasto potrete conservarlo in freezer in un contenitore di plastica.