

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato fiordilatte

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + *50 MINUTI MANTECATURA*



INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml

PANNA 100 ml

ZUCCHERO 120 gr

DESTROSIO 25 gr

LATTE IN POLVERE 25 gr

FARINA DI CARRUBE 5 gr

In Estate i dessert freschi e golosi sono quelli che vanno per la maggiore, il gelato fiordilatte è decisamente uno di quelli che piace sempre a tutti, grandi e piccoli. Un gusto delicato e gentile che è perfetto così da solo, ma si sposa benissimo anche con frutta o topping golosi. Se pensate sia difficile, vi ricrederete di certo, seguendo i nostri consigli verrà di certo buonissimo! Se invece siete dei grandi fans di queste preparazioni, vi diamo anche un altro suggerimento che non dovete assolutamente perdere: che ne dite di fare quello al gusto [Nutella](#)?

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in un pentolino il latte, la panna fresca, il destrosio, il latte in polvere e lo zucchero semolato; mescolate per amalgamare tutti gli ingredienti e mettete sul fuoco.





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



- 3 Una volta raggiunta la temperatura, spegnete il fuoco e trasferite il composto in una ciotola e far intiepidire.



- 4 Aggiungete la farina di semi di carrube e un pizzico di sale e mescolate con una frusta. Nel caso rimanessero dei grumi nel composto, frullate il tutto con un frullatore ad immersione.



- 5 Trasferite il composto nella gelatiera, azionate la macchina e fate mantecare per circa 50 minuti o fino a che il gelato non si sarà formato (la tempistica varia a seconda del modello di gelatiera utilizzata).



- 6** A questo punto, trasferite il gelato in un contenitore e fatelo riposare per circa 30 minuti in freezer.



- 7** Servite il gelato al fiordilatte accompagnandolo con dei biscottini.

