

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Gelato pralinato alle mandorle

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **25 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

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



Il gelato pralinato alle mandorle è uno dei gusti pralinati più delicati e profumati. Delizioso e dolce, con una pralina consistente e croccante, dal sapore particolarmente estivo.

## INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml

PANNA 100 ml

ZUCCHERO 120 gr

DESTROSIO 25 gr

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

FARINA DI CARRUBE 3 gr

## PER 100 G CIRCA DI PRALINATO DI MANDORLE

MANDORLE 50 gr

ZUCCHERO 50 gr

ACQUA 12 gr

# PREPARAZIONE

- 1 Preparate innanzitutto il pralinato: riunite in una casseruola lo zucchero e l'acqua e ponetelo sul fuoco in modo tale che lo zucchero si scioglia nell'acqua senza mai mescolare.



- 2 Attendete che il caramello prenda un bel colore biondo, quindi aggiungete le mandorle intere.



- 3 Mescolate, ora, con un cucchiaio di legno; non vi spaventate se lo zucchero assumerà un aspetto sabbioso, ben presto tornerà a sciogliersi.



- 4 Lasciate cuocere fino a che lo zucchero non tornerà a caramellarsi, in tutto ci vogliono circa 15 minuti.

Trasferite il composto su un foglio di carta forno e lasciatelo freddare.

Quando è ben freddo, spezzate il croccante con le mani e trasferitelo nel tritatutto.



- 5 Azionate il tritatutto e attendente che piano piano si trasformi dapprima in una pasta un po' grassa che si stacca dalle pareti del robot e poi in una pasta più morbida che tornerà ad attaccarsi alle pareti.

A questo punto il pralinato è pronto.



- 6 Preparete la base per il gelato: riunite in una pentola il latte, lo zucchero, il destrosio ed il latte in polvere (o pari quantità di panna).





**7** Scaldate il latte fino a raggiungere 85°C.

Togliete la base al latte dal fuoco, trasferite il composto in una ciotola fredda a bagnomaria in acqua e ghiaccio ed unitevi la panna e la farina di semi di carrube.



**8** Frullate il composto con un frullatore ad immersione e riponetelo in frigorifero a riposare per almeno 3 ore.

Trascorso questo tempo, unite alla base per gelato il pralinato alle mandorle.



**9** Trasferite la base del gelato alle mandorle nei cestelli della gelatiera ed azionatela.



**10** Lasciate mantecare il gelato fino ad ottenere una consistenza piuttosto compatta, ci vorranno circa 40 minuti (la tempistica varia a seconda del modello di gelatiera utilizzata).

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