

GELATO DI MANDORLE

Ingredienti

- zucchero (100gr)
- panna fresca da montare (375ml)
- 1 albume d'uovo
- cioccolato fondente (50gr)
- mandorle dolci (125gr)
- panna liquida (50ml)

Come si prepara

Far caramellare lo zucchero sciogliendolo con un bicchierino d'acqua e lasciandolo su fuoco basso fino a che avrà raggiunto il caratteristico colore.

Immergervi le mandorle e, continuando a girare, far cuocere per 3 minuti.

Stendere le mandorle su un foglio di carta da forno leggermente unto d'olio e far raffreddare.

Passare al mixer ricavandone una farina grossolana, lasciando che qualche pezzo di mandorla sia riconoscibile.

Montare a neve ferma l'albume e mescolarlo alle mandorle; aggiungere con delicatezza la panna montata, freschissima.

Disporre in stampini individuali e passare in freezer per almeno due ore.

Far fondere a bagnomaria il cioccolato sminuzzato e la panna liquida.

Qualche minuto prima di servire, togliere gli stampini dal freezer, nappare i piatti con la salsa al cioccolato, sformare i gelati e servire.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Gradimento: 1

Tabella nutrizionale

Valore energetico	386 kcal
-------------------	----------



1616 kJ

Tags

occasioni speciali, new, feste, caramello, croccante, Gelato di mandorle, tradizionale, mediterraneo

